Würzburger Kochbuch

für die

gewöhnliche und feinere Küche.

Praktische Anweisung

zur

Bereitung der verschiedenartigsten Speisen,

als:

Suppen, Gemüse, Braten, Fische, Ragouts, Saucen, Salate, Milch-, Mehl- und Eierspeisen, Gelees, Kuchen, Pasteten, verschiedene Backwerke, Getränke u. s. w.

Nebst Speise-Zetteln u. dgl. m.

Für Anfängerinnen, angehende Hausfrauen und Köchinnen.

Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte

von einer

praktischen Köchin.

Würzburg, 1862.

Druck und Verlag von J. M. Richter.

Vorwort.

Die große Zahl vorhandener Kochbücher führt wohl zur Frage, warum dieselben abermals um Eines vermehrt werden sollen, nachdem die Kochkunst bereits einen so hohen Grad der Vervollkommnung erreicht habe, und man in ganz Europa und Amerika ziemlich gleichartig koche.

In größeren Hotels, sowie in Eisenbahn- und Dampfschiff-Restaurationen ist das allerdings der Fall, nicht aber in bürgerlichen Haushaltungen, deren Küche sich mehr oder weniger nach örtlichen Verhältnissen, nach Klima, Landesprodukten und altem Herkommen richtet.

Eine Geschmacks-Verschiedenheit in der Speisen-Zubereitung erzeugt namentlich der vorherrschende Gebrauch eines Getränkes; man wird immerdar im Weinland etwas anders kochen als im Bierland oder im milch- und wasserreichen Gebirg oder in den flachen, Branntwein liebenden Küsten-Gegenden. Die menschliche Gesundheitslehre und schon der Instinkt lehren diesen Unterschied.

Hieraus folgt nun auch die Entstehung und die Fortdauer einer besondern fränkischen und würz-

burger Küche. Franken bildet bekanntlich geographisch wie auch im übrigen Orts- und Volkscharakter die Brücke zwischen Nord- und Süddeutschland. Es hat sich hier durch die Verschmelzung zweier Elemente ein Drittes gebildet, und aus dem allgemeinen öffentlichen Leben so zu sagen bis in das Innerste der Küche fortgepflanzt.

Dieselbe enthält, wie die geehrten Leserinnen bald finden werden, gewisse Eigenthümlichkeiten in Bereitung von Fleisch- und Mehlspeisen, Geflügel und Fischen, Gemüsen, Pasteten, Compoten, warmen Getränken u. s. w., welche kaum anderswo in Deutschland so vorkommen, und schon vor vielen Jahrhunderten vorzugsweise fürstlichen und kaiserlichen Gastmählern und Trinkgelagen riefen, wie denn noch heutzutage der Fremde gern in Franken weilt, weil er bei dem reichen und mannigfachen Natursegen dieses Landes für wenig Geld Vieles und Gutes bekommen kann.

Ebendeßwegen hat die Verfasserin dieses Buches kein anderes Kochbuch benützen, sondern nur ihre eigenen vieljährigen Erfahrungen niederschreiben können, in der Absicht und Hoffnung, damit vielen ihrer Landsmänninnen einen angenehmen Dienst zu erweisen. Die Billigkeit des Preises macht dasselbe auch Minderbemittelten zugänglich.

Würzburg im März 1862.

Die Verfasserin.

Inhalts-Verzeichniß.

Kalte Schalen.

Eingelegtes zu Suppen.

Gemüse.

Puddinge.

Auflauf.

Verschiedene Salate.

Obstspeisen.

Compots.

Gefrornes.

Pasteten.

Torten und Kuchen.

Kleine Bäckereien.

Hefen-Bäckereien.

Verschiedenes Obst einzumachen und zu trocknen.

Verschiedene Gemüse einzumachen und zu trocknen.

Getränke.

Einleitung.

Reinlichkeit, Sparsamkeit, Ordnung und Aufmerksamkeit sind die unentbehrlichsten Eigenschaften einer Köchin und guten Hausfrau. Die Haupt-Bedingung, um wohlschmeckend und gut zu kochen ist Reinlichkeit der Hände, Küchengeräthe und Tische, sowie große Reinlichkeit im Waschen der Gemüse und in allem, was zum Kochen gehört. Unreinlichkeit verdirbt nicht nur den Geschmack, sondern wirkt auch auf die Gesundheit höchst schädlich und nachtheilig. Auch die Sparsamkeit läßt sich bei jeder Speise anwenden, das Uebermaß an Schmalz, Zucker u. s. w. macht dieselben nicht wohlschmeckend, sondern verdirbt manches gute Gericht. Die Ordnung und Aufmerksamkeit ist beim Kochen unentbehrlich, und wird sich jede gute Köchin befleißen, dieselben sich zur Gewohnheit zu machen. Die Geschirre, worin die Speisen gekocht und aufbewahrt werden, haben großen Einfluß auf die Gesundheit, und können dieselben oft nachtheilig oder gar sehr gefährlich werden, sowie die Speisen unschmackhaft machen. Die irdenen Geschirre, auch die von Porcellan, Glas und Steingut sind die unschädlichsten, nur kann man darin nicht Alles kochen. Geschirre von Eisen, Kupfer und Messing sind zwar sehr vortheilhaft zum Kochen der Speisen, doch müssen dieselben sehr reinlich gehalten werden und dürfen besonders saure

Speisen nicht darin stehen bleiben und erkalten, indem daraus nachtheilige Folgen für die Gesundheit entstehen können.

Beim Kochen der Speisen gebe jede Köchin genau Acht, daß dieselben nicht überlaufen, weil sie dadurch oft ihre beste Kraft verlieren, daß sie nicht zu schnell noch zu langsam kochen oder braten, daß sie sich nicht an die Geschirre anhängen, daß sie weder zu viel noch zu wenig gekocht oder gebraten sind, und daß das Feuer ihnen angemessen sei.

Das Wasser zum Kochen ist sehr verschieden, zum Kochen der Flußfische ist hartes, zum Kochen der Hülsenfrüchte weiches Wasser besser.

Die Gewürze wende man nach Belieben an, wie sie der Familie zusagen, in der Hauptsache kann man sich jedoch nach der Angabe richten.

Allgemeine Belehrungen.

Abrühren oder abtreiben heißt frische Butter so lange mit einem hölzernen Löffel nach einer Seite rühren, bis sie so weiß und schaumig, wie Rahm ist, desgleichen Zucker mit Eiern bis es Blasen wirft.

Aufziehen nennt man es, wenn ein Auflauf, Creme oder dergl. dadurch in die Höhe gezogen wird, daß man den genau passenden Deckel auf dem Geschirr mit Kohlen belegt, worunter natürlich auch Kohlen sein müssen.

Auflösen und Klären der Gelatine. Man legt 4 Loth gewaschene Gelatine einige Stunden in frisches Wasser, gießt dieses dann ab und bringt sie mit ½ Maß Wasser auf's Feuer, wo man sie langsam in ½ Stunden auf-

kocht und erkalten läßt. Hierauf schlägt man 4 Eiweiß mit 1/2 Schoppen Wasser zu leichtem Schaum, mengt diesen nebst dem Saft einer Citrone und 1/4 Schoppen Wein in die Gelatine, stellt dieses auf's Feuer, kocht es unter fortwährendem leichten Rühren einige Mal auf und stellt es bedeckt an einen warmen Ort, wo sich die Masse in einer halben Stunde scheidet, welche man dann durch eine ausgespannte Serviette preßt. — Zu Cremes kann die Gelatine, auch ohne geklärt zu sein, verwendet werden; dann nimmt man zum Auflösen für 3 Loth Gelatine 1 Schoppen Wasser.

Assiette ist ein Teller in schöner, meist tiefer Form, mit Randverzierung.

Bavesen sind gefüllte Semmel.

Blanchiren ist Etwas mit kochendem Wasser abbrühen oder abkochen. Man blanchirt Gemüse, wenn man sie im Wasser aufkochen läßt; Fleisch, wenn man es, vorher in Stücke gehauen, mit kaltem Wasser auf's Feuer setzt und ehe es angefangen hat zu kochen, wieder wegnimmt.

Braune Einbrenn. In ein Casserole gibt man ein Viertel Pfund Butter oder Schmalz, ist dieses zergangen, 6 Eßlöffel voll Mehl hinzu, welches man auf einem nicht zu starken Feuer unter beständigem Rühren röstet, bis es eine braungelbe Farbe erhalten hat, die durch das Mitrösten eines Stückchens Zucker noch schöner wird. Dieses füllt man mit etwas kalter Fleischbrühe auf und gebraucht es zu Saucen, Gemüsen u. s. w. — Weiße Einbrenn wird bereitet wie die vorhergehende, nur darf das Mehl so lang rösten, bis es aufsteigt und keine Farbe annimmt.

Dressiren, aus Farce, Schmalz oder Butter einen beliebigen Gegenstand herstellen. Das Dressiren des Geflügels hat den Zweck, daß solches ein schönes Ansehen bekommt.

Farce, Fülle ist kleingehacktes mit verschiedenen Zuthaten vermischtes Fleisch oder Brod.

Fricassiren, etwas mit abgerührten Eiern einmachen, z. B. Hühner, Tauben u. s. w.

Gerösteter Zucker. 2 Loth Zucker werden auf dem Feuer beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist, dann schnell ½ Schoppen Wasser hinzu gegossen, der Zucker vom Feuer genommen, noch eine Weile gerührt und in einem zugekorkten Glase zum Färben aufgehoben. Mit einem Kaffeelöffel voll wird ¼ Maß schön gelb gefärbt. Um sich augenblicklich zu helfen, kann man eine reine Feuerzange glühend machen, ein Stück Candiszucker dazwischen halten und die herabfallenden Tropfen zum Färben benützen.

Glace ist ein stark eingekochter Saft vom Fleisch, um demselben einen Glanz zu geben. Auch Bäckereien werden mit Zuckerglace überzogen.

Grilliren, etwas in zerlassene Butter tauchen, mit Weckmehl bestreuen und auf dem Feuer backen.

Hachee ist eine Speise von gekochtem fein gehacktem Fleisch mit Zuthaten von Gewürz, Eiern u. dgl.

Kastanien zu verschiedenem Gebrauch. Man stellt dieselben, nachdem ein Kreuz in die Schale geschitten ist, mit kochendem Wasser auf's Feuer und läßt sie fertig kochen, zieht dann die Schale und die braune Haut ab und gibt sie beim Anrichten in's Ragout. Zum Gemüse bratet man sie, nachdem sie gekocht worden, mit Butter und ein wenig Zucker gelb, doch nicht zu hart. Zum Dessert röstet man dieselben in einem Topfe mit etwas Salz unter öfterm Schütteln oder Rühren bis sie weich sind, wozu ½ bis 1 Stunde erforderlich ist, reibt sie mit einem Tuch ab und gibt sie zugedeckt ganz heiß zur Tafel.

Krebs-Butter. Hierzu werden 10 Krebse mit kochendem Wasser ohne Salz auf's Feuer gestellt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen, macht alle Fasern und das Gehirn heraus, wäscht und stößt dann sämmtliche Schalen mit 6 Loth Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie auf's Feuer, und rührt sie öfter um, bis die Masse roth wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man ½ Maß Wasser hinzu, läßt es aufkochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine Schüssel. Ganz kalt geworden, nimmt man die rothe Butter ab und verwendet sie. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse annimmt, gebraucht man zur Suppe, besonders wenn man statt Wasser, Fleischbrühe zu den Krebsen gießt.

Legiren ist Eierdotter mit ein wenig Mehl, Rahm, Fleischbrühe oder Wasser tüchtig abrühren und dann an die Speisen thun, wie es angezeigt wird.

Mariniren, Fleisch oder Fische mit Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Salz in eine Schüssel legen und so viel Essig darüber gießen, daß das Fleisch damit bedeckt ist.

Mandeln zu stoßen. Diese werden in eine Schüssel gethan, worin sie mit kochendem Wasser übergossen eine Weile stehen bleiben. Dann schüttet man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen und stoßt sie in einem Mörser in kleinen Parthien mit etwas Wasser, Eiweiß oder Arac, je nachdem es vorgeschrieben ist. Trocken gestoßen werden die Mandeln ölig.

Paniren ist eine Sache in eine flüssige Eiermasse oder zerlassene Butter tauchen und in Weckmehl umwenden, um sie dann in Schmalz oder Butter zu backen.

Sardellen-Butter. Man reinigt die Sardellen, ohne sie zu wässern, trocknet sie mit einem reinen Tuch ab und

nimmt davon $^1/_2$ Pfund zu $^1/_2$ Pfund guter, frischer Butter. Beides hackt man nun auf einem Brett recht fein, streicht es durch ein Haarsieb und hackt so fort bis alles durchgetrieben ist. Diese Butter verwendet man zu Butterbrödchen, sowie auch Saucen, Fricasses und Ragouts einen Sardellen-Geschmack zu geben.

Semmel zu braten für Suppen und Klöße. Hierzu setzt man Schmalz auf's Feuer, läßt es heiß werden, gibt dann das in Würfel, Streifchen oder Figuren geschnittene Weißbrod hinein und rührt solches fortwährend so lange, bis es gelb geworden ist.

Schmoren oder dämpfen ist Fleisch oder Gemüse in einem zugedeckten Tiegel in Butter oder Schmalz unter langsamem Zugießen von Fleischbrühe oder andern Zuthaten fertig kochen.

Spicken. Dieses gibt den Braten ein schönes Ansehen und macht dieselben saftiger. Der Speck zum Spicken muß gesalzen und recht fest sein; diesen legt man auf ein Brett, schneidet ihn mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben, legt diese glatt auf einander und schneidet davon, der Breite nach dünne, gleichmäßige Streifchen. Hierauf steckt man mit der linken Hand ein Streifchen in die Spicknadel, zieht es mit der rechten so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraussteht, das zweite Streifchen unmittelbar daneben und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, welche eine gerade Linie bilden, durchgezogen hat, dann fängt man nebenan wieder eine Reihe an. Bei Hasen macht man so, fein gespickt, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach zwei Reihen herunter, also im Ganzen vier, außerdem sind auch zwei hinreichend. Bei Wildbraten, Geflügel u. dgl. geschieht das Spicken auf dieselbe Art.

Spinattropfen. Hiezu wäscht man einige Handvoll grünen fetten Spinat, und läßt ihn ablaufen, überhackt ihn einige Mal und stößt ihn dann. Nun preßt man ihn durch ein Tuch gut aus, gießt den Saft auf einen Zinnteller oder in ein Casserole, stellt dieses auf einen Topf mit kochendem Wasser, bis der Spinat gerinnt und das Wasser sich von ihm scheidet, läßt letzteres durch ein Sieb oder ein nasses Tuch ablaufen und gebraucht die Tropfen nach näherer Beschreibung.

Geflügel zum Braten und Kochen herzurichten.

Alles Geflügel muß wo möglich ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden. Ist es aber nöthig das Geflügel bald nach dem Schlachten gebraucheu zn müssen, so gebe man demselben 10 Minuten vor dem Schlachten 1 Eßlöffel voll scharfen Essig ein, wodurch das Fleisch viel mürber wird. Bei dem zum Braten bestimmten Geflügel werden die Federn, so lange es noch warm ist, trocken ausgerupft, dann wird es gesengt, wobei man aber die Flammen nicht zu stark machen darf, damit es nicht schwarz wird. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit kochend heißem Wasser und Kleie rein abgewaschen. Will man das Geflügel jedoch längere Zeit aufheben, darf es weder gewaschen noch ausgenommen werden, indem es sonst roth würde.

Das zum Kochen bestimmte Federvieh wird gleich nach dem Schlachten, damit es recht weiß wird, ¼ Stunde in frisches Wasser gelegt. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab und taucht es so lange in kochendes Wasser, bis man findet, daß die Federn leicht abgehen. Bei jungem Geflügel muß man sich vor dem Verbrühen hüten, weil dann die Federn nicht leicht herunter zu bringen sind. Ist es gerupft, nimmt man es auf folgende Art aus:

Welschen Hahnen und Kapaunen schlägt man vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein. Den jungen Hahnen drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wo man ihn dann inwendig ganz gut heraus nehmen kann. Nachdem schneidet man dem erwähnten Geflügel die Füße ab, sticht Augen und Ohren aus, zieht die Haut vom Kamm, die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht zwischen Hals und Flügel einen kleinen Schnitt, greift mit dem Vorderfinger hinein und zieht den Kropf nebst der Gurgel heraus; dann macht man unten am Bauch einen kleinen Querschnitt, greift mit 2 Fingern, damit die Oeffnung nicht weiter reiße und die Galle verletzt werde, hinein, und nimmt das Eingeweide behutsam heraus. Zugleich nimmt man das geronnene Herzblut weg, schneidet die Fettdrüse ab, sowie auch die Stelle, wo der Darm endet. Nun entfernt man vorsichtig die Galle von der Leber, schneidet den Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, auf, und zieht die Haut ab. Will man das Geflügel braten, so wäscht man es einige Mal ab und dressirt es, je nach der Art desselben. Leber, Herz und Magen werden, wenn man solches nicht zum Füllen benützen will, in den Leib gelegt, indem sie da weniger austrocknen.

Dem Dressiren geht das Füllen voran, welches meistens nur bei zahmem Geflügel geschieht und bei allem außer bei Gänsen und Enten auf folgende Art: man greift mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von derselben zu lösen und die Oeffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brodrinde in die offne Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce hinein und näht die Haut wieder zusammen.

Dem welschen Hahnen dreht man beim Dressiren die 2 Flügel nach dem Kopfe hin herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den Querschnitt hinein,

und durch die zweite Oeffnung hinaus, dann legt man ihn auf den Rücken, dreht den Kopf herum und sticht denselben mit einem gespitzten Hölzchen fest, damit er eine gute Haltung bekommt. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopf hin nieder, wodurch die Brust hervor tritt und steckt ein Hölzchen durch die Schlegel, daß dieselben sich fest anschließen. Zuletzt wird der Hahn gespickt oder Speckscheiben auf die Brust gebunden.

Hühner, Kapaunen, Hahnen und Tauben werden ebenso hergerichtet, nur biegt man bei den drei resten den Kopf am Rücken her und legt ihn unter dem Flügel nach der Brust hin.

Gänsen und Enten schneidet man Kopf und Hals, sowie auch die Beine im ersten Gelenk weg, haut die Flügel 2 Finger breit vom Körper ab, und gebraucht solches nebst Leber, Lunge, Herz und Magen zum Gänsepfeffer.

Fasanen und Rebhühnern läßt man in einigen Gegenden, um das Wild zu bezeichnen, beim Rupfen einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit Papier umbindet. Die Füße werden nicht abgeschnitten, sondern nur die Sporen abgehauen und die obere Haut von derselben abgezogen, nachdem man dieselbe vorher in heißes Wasser gehalten hat. Die Spitze der Flügel wird abgeschnitten, Leber und Magen werden nicht gebraucht, die Flügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopf hin gerichtet sind, und ein gespitztes Hölzchen durch die Schenkel gestochen. Wildes Geflügel wird nie gebrüht, indem es dadurch zu viel an seinem Wildgeschmack verliert.

Schnepfen werden ebenso hergerichtet, jedoch nicht ausgenommen und der Schnabel in die Brust gestochen.

Krammetsvögel und Lerchen steckt man die im Gelenk abgeschnittenen Beine kreuzweise durch die Augenhöhlen und nimmt erstere nicht aus.

Das Auslösen der Knochen des Geflügels geschieht meistens dann, wenn man dasselbe zu einer Geleeschüssel gebrauchen will. Ist dieses rein gerupft, macht man mit einem scharfen Messer der Länge nach über den Rücken, dicht an beiden Seiten des Rückgratknochens hin einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe nebst dem Eingeweide heraus. Gewöhnlich wird das entbeinte Geflügel gefüllt, welches sehr gleichmäßig geschehen muß, damit dasselbe eine schöne gewölbte Form erhalte. Darnach wird die Haut zugenäht und nach Angabe bereitet.

Vom Anrichten und Auftragen der Speisen.

Beim Anrichten der Speisen ist darauf zu sehen, daß die Schüsseln nicht überladen, sondern rein zu Tische kommen. Die Speisen müssen zierlich und mit einer gewissen Leichtigkeit in ihrer natürlichen Lage angerichtet werden, damit sie beim Erscheinen auf dem Tische die Eßlust anregen; denn nichts benimmt mehr die Lust zum Essen, als bis zum Rande angefüllte Schüsseln. Eine Hauptbedingung bleibt es aber, daß die Speisen so heiß wie möglich aus der Küche kommen; die auf das schmackhafteste zubereiteten Speisen haben all' ihren Werth verloren, sobald sie kalt geworden sind.

Suppen.

1. Wein-Suppe.

Nimm eine halbe Maß Wein, ebensoviel Wasser, verrühre 6 Eiergelb recht glatt, gieße den Wein und das Wasser nach und nach daran, und thue Zucker und Zimmet dazu, bis es süß genug ist, stelle es auf's Feuer und lasse es unter beständigem Rühren dick werden, dann richte die Suppe über gebähte Schnitten an.

2. Braune Wein-Suppe.

Röste 2 Löffel voll Mehl in 6 Loth Butter braun, rühre dieses mit 1¼ Maß Wein und ¼ Maß Wasser glatt, gebe Zimmet, Citronenschale, 1—2 Nelken und Zucker hinzu, lasse Alles aufkochen, treibe es durch ein Sieb und richte es über gebähte Schnitten oder Mandelklößchen, mit 4 Eigelb in Wasser verklopft, an.

3. Wein-Suppe mit Milch.

Nimm einen Löffel voll Mehl, 4 Eigelb, zerrühre es glatt, gieße nach und nach einen Schoppen Wein daran sowie eine halbe Maß Milch, Zucker und Zimmet bis es süß genug ist, und lasse es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren zum Kochen kommen, dann richte die Suppe ebenfalls über gebähte Schnitten an.

4. Gute Jus zu machen.

Verhacke Rinds- und Kalbsknochen so klein wie möglich, schneide Leber und etwas Jusfleisch in kleine Stückchen, gib dieses in ein paar Löffel voll Schmalz oder Fett nebst Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzel, lasse Alles gelb anziehen, gib von Zeit zu Zeit einen Löffel voll Fleischbrühe daran, und lasse es wieder anziehen, damit sich die Kraft von den Knochen recht herauszieht. Ist Alles schön braun, alsdann fülle es mit guter Fleischbrühe auf und lasse es noch ein paar Stunden kochen. Man muß einen breiten Tiegel dazu nehmen, damit jeder Knochen Farbe bekommt. Diese Jus ist zu jeder Sauce sehr gut; sowie auch die Bratenjus durch dieselbe sehr verbessert wird.

5. Sago-Suppe.

Mache ungefähr 3 Schoppen gute Fleischbrühe siedend, lasse ¼ Pfund Sago unter beständigem Umrühren einlaufen, und koche ihn unter öfterem Umrühren langsam, damit er nicht anbrennt oder knollig wird. Unterbreche das Kochen einige Mal mit einem Löffel voll frischen Wassers, wodurch er recht hell wird, und gib kurz vor dem Anrichten gute Jus dazu.

6. Sago-Suppe von gewöhnlichem Sago.

Dieser Sago wird ebenfalls gekocht wie der erstere, nur mit dem Unterschied, daß derselbe beim Anrichten mit Eigelb legirt wird.

7. Sago-Suppe in der Milch.

Die Milch wird siedend gemacht und der Sago vorsichtig unter beständigem Umrühren hinein gethan, damit er nicht knollig wird, bis er kocht. Man läßt ihn eine Stunde lang kochen. Beim Anrichten kommt Zucker dazu und wird mit Eigelb legirt.

8. Sago-Suppe mit Wein.

¼ Pfund Sago kocht man in Wasser so lange, bis er recht dick und gequollen ist, gibt 1 Maß rothen Wein dazu, und kocht ihn vollends weich, gibt noch kurz vor dem Anrichten Zucker, Zimmet und feingeschnittene Citronenschale dazu.

9. Wirsing-Suppe.

Wenn man übriges Wirsing-Gemüse hat, kann man es dazu verwenden, außerdem muß der Wirsing gebrüht werden; er wird fein gewiegt und gestoßen, ein weißes Einbrenn gemacht, und ein Stück geschnittene Zwiebel mit geröstet, der Wirsing und ein Mundbrod, letzteres geschnitten in Butter geröstet, dazu gegeben, mit Fleischbrühe gekocht, durchgetrieben und mit Eier und Rahm legirt, auch kommen gebähte Schnitten hinein.

10. Nudel-Suppe.

Zu dem Teig nimmt man zwei bis drei Löffel voll feines Mehl, etwas Salz und 2—3 ganze Eier, wirkt dieses unter einander zu einem Teig, und arbeitet solchen so lange, bis er recht glatt ist; dann wird er zu mehreren Stücken geschnitten und ganz dünn ausgerollt, auf ein reines Tuch gelegt, bis er abgetrocknet ist, jedes Stück mit etwas Mehl bestreut, zusammengerollt und recht fein geschnitten, vorsichtig in kochende Fleischbrühe gethan, damit sich die Nudeln nicht zusammenhängen, einigemal aufgekocht und beim Anrichten Jus hinzu gegeben; doch nicht eher, weil die Suppe leicht trüb wird, wenn Nudeln darin gekocht sind.

11. Eine gute Kraft-Suppe.

Hiezu nimmt man 1 Pfund Rindfleisch vom Schenkel, 1 Pfund Leber, 1 Pfund Schweinefleisch, einige gute Mark-

knochen und eine alte Henne; schneidet und hackt Alles in kleine Stücke, gibt es in einen großen breiten Tiegel, gibt Schmalz oder Fett, Zwiebel, Selleriewurzel, gelbe Rüben und Petersilienwurzel hinzu, läßt es gelb werden, füllt von Zeit zu Zeit einen Löffel voll Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt Alles schön braun werden, füllt es alsdann mit Wasser oder Fleischbrühe auf, kocht dasselbe noch 3—4 Stunden und treibt dieses durch ein Sieb. Mit solcher Brühe kann man Vieles kräftig und gut machen.

12. Kraft-Suppe an Fasttagen.

¼ Pfd. Butter wird mit 3 verschnittenen Zwiebeln, 3 Sellerieköpfen, 2 gelben Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 4 handvoll dürren Erbsen, ein paar Lorbeerblättern, 5—6 Nelken, einigen Pfefferkörnern, 4 Pfund ordinären, in Stücken geschnittenen Fischen, ein wenig Muskatblüthe und Salz zugedeckt so lange gedämpft, bis Alles eine gelbliche Farbe hat, worauf dann 6—8 Maß Wasser hinzugegossen werden. Das Ganze wird zugedeckt 3 Stunden gekocht, und die Suppe durch ein Haarsieb getrieben oder besser noch durch eine reine Serviette gegossen, alsdann abgefettet und zum Gebrauch verwendet.

13. Eier-Gersten-Suppe.

Es werden zwei Hand voll Semmelmehl mit 2 ganzen Eiern vermengt, mit einer Maß guten Fleischbrühe siedend angerührt und ein paar Mal aufgekocht; man kann auch fein gewiegte Petersilie dazu thun und beim Anrichten etwas Muskatnuß darauf reiben.

14. Leber-Suppe.

Man macht ein hellgelbes Einbrenn, nimmt Kalbsleber, häutelt sie ab und wiegt sie fein, gibt dieselbe, sowie

etwas in Schmalz geröstetes Mundbrod in die Einbrenn, füllt Alles mit guter Jus und Fleischbrühe auf, läßt es kochen, treibt es durch ein Haarsieb, und richtet die Suppe über gebähte Schnitten oder Klößchen oder gebackene Erbsen an.

15. Panadel-Suppe.

Es werden 3 Mundbrode oder Semmel in Schnittchen geschnitten, in siedende Fleischbrühe gethan und aufgekocht, dann durch ein Haarsieb oder einen feinen Seiher getrieben und beim Anrichten mit Eigelb und süßem Rahm legirt. Nachdem die Suppe durchgetrieben ist, kann man noch ein wenig fein gewiegte Petersilie mitkochen.

16. Panadel-Suppe anderer Art.

Von 3 Mundbroden wird das Semmelmehl in einem Stück Butter etwas geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und eine Viertelstunde gekocht, etwas fein gewiegte Petersilie dazu gethan und beim Anrichten mit Eigelb legirt.

17. Sauerampfer-Suppe.

Nimm halb Sauerampfer und halb Körbelkraut, lese und wasche es rein, hacke dasselbe und röste es in einem Löffel voll Mehl und einem Stück Butter, fülle dieses mit guter Fleischbrühe auf und lasse es kochen. Beim Anrichten gibt man Eidotter und sauren Rahm hinzu, sowie auch gebähte Schnitten oder Klößchen.

18. Durchgetriebene Sauerampfer-Suppe.

Der Sauerampfer wird behandelt wie der erstere, nur kocht man Brod in Fleischbrühe, gibt es durch einen Durchschlag zu demselben, und richtet die Suppe mit Eidotter und saurem Rahm an.

19. Kartoffel-Suppe mit ausgestochenem Pfann-Kuchen.

Die Kartoffeln werden geschält und in Fleischbrühe weich gekocht, dann durch das Haarsieb getrieben; von gebackenem dünnen Pfannkuchen werden mit einem kleinen Ausstecher Fleckchen ausgestochen, so groß wie ein Groschen, und die Suppe mit angerichtet, auch kommt fein gewiegte Petersilie und Schnittlauch hinzu.

20. Kartoffel-Suppe anderer Art.

Die Kartoffeln werden geschält und in Stücke geschnitten; nun röste ein Stück fein geschnittene Zwiebel in Butter, thue die Kartoffeln hinein, fülle nach und nach Fleischbrühe daran, und lasse sie weich dämpfen, gib etwas in Schmalz geröstetes Mundbrod dazu und ist dieses verkocht, treibe Alles durch's Haarsieb und richte es über gebähte Schnitten an; auch gib kurz vor dem Anrichten fein gehackte Petersilie hinzu.

21. Jus-Suppe mit Eierkäs.

Zerschlage 2 ganze Eier mit 4 Löffel voll saurem Rahm und ein wenig Salz, fülle es in eine mit Butter bestrichene Form und siede es in Wasser aus, stürze es und schneide es in Würfel oder mache mit einem kleinen Ausstecher beliebige andere Formen; außerdem kommen etwas gebähte Schnitten dazu, und die Jus wird darüber angerichtet.

22. Jus-Suppe mit gebackenen Erbsen.

Mache einen Schoppen Milch siedend, rühre so viel Mehl dazu, daß es ein fester Teig wird, und lasse ihn auf dem Feuer unter beständigem Rühren recht abtrocknen, salze ihn ein wenig und lasse ihn abkühlen; ehe er ganz kalt wird, schlage 2 oder 3 Eier dazu und rühre ihn glatt, so-

dann werden kleine Erbsen davon gemacht und in schwimmendem Schmalz gebacken. Die Jus wird darüber angerichtet.

23. Einlauf-Suppe.

Es werden 2 bis 3 Eier mit eben so viel Löffel Mehl recht klar verrührt, durch einen groben Seiher oder vorsichtig mit einem Löffel in die kochende Fleischbrühe laufen lassen, und beim Anrichten Muskatnuß darüber gerieben. Dieses ist fast wie Nudelsuppe, wenn es gut getroffen ist.

24. Reis-Suppe mit Jus.

Der Reis wird mit siedendem Wasser gewaschen, mit einem Stück frischer Butter und siedender Fleischbrühe zugesetzt und in einer Stunde weich gekocht; beim Anrichten kommt noch gute Jus und etwas geriebener Parmesankäs dazu.

25. Legirte Reis-Suppe.

Der Reis wird gekocht wie der erstere, nur etwas dünner und schleimig, und beim Anrichten mit Eigelb und Rahm legirt.

26. Reis-Suppe mit Sauerampfer.

Der Reis wird in Fleischbrühe mit einem Stück Butter weich gekocht, der Sauerampfer, nachdem er sauber gewaschen und fein gewiegt ist, in einem Stück Butter geröstet, zu dem Reis gethan und beim Anrichten mit Eigelb legirt.

27. Italienischer Reis als Suppe.

Es wird eine halbe Zwiebel fein geschnitten, in frischem Wasser gewaschen, in einem reinen Tuch ausgepreßt, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zum Feuer gestellt, und weich gedämpft, $\frac{3}{4}$ Pfund Reis daran gethan, durcheinander gemengt, ein

Schoppen Fleischbrühe dazu gegossen, zugedeckt und auf schwachem Feuer eine gute Viertelstunde gedämpft, dann wende ihn um, salze ihn gehörig und thue nach und nach einen Löffel voll Fleischbrühe daran, damit er sich nicht anhängt; die Körner müssen ganz bleiben und er darf auch nicht zu dünn sein; kurz vor dem Anrichten kommen 3 Löffel voll geriebener Parmesankäs, Muskatnuß und eine Messerspitze voll Safran dazu, nach Belieben auch Knoblauch.

28. Schwarze Brodsuppe mit Bratwürsten.

Das schwarze Brod wird dünn eingeschnitten, mit Fleischbrühe aufgekocht, durch's Haarsieb getrieben, mit Eigelb und saurem Rahm legirt; beim Anrichten werden einige Bratwürste gebraten, in kleine Stücke geschnitten und zur Suppe gethan. Diese Suppe wird auch mit verlornen Eiern gegessen.

29. Grüne Kern-Suppe.

½ Pfund gemahlene, gestoßene oder auch ganze Kern werden in kochender Fleischbrühe 2—3 Stunden langsam weich und schleimig gekocht, durch einen Seiher getrieben und mit 2 Eigelb und 2 Löffel voll süßen Rahm angerichtet, alsdann Klößchen oder in Schmalz geröstete Würfel Brod hineingethan.

30. Französische Suppe.

Es werden Sellerie- u. Petersilien-Wurzel, gelbe Rüben, Pori und Kartoffeln geschält, in Würfel geschnitten und in guter Fleischbrühe einige Zeit gekocht, dann gibt man fein gewiegte Petersilie, Selleriekraut, weißes Kraut, etwas Blumenkohl und geschnittenen Wirsing hinzu, läßt Alles mit einander weich kochen und kann beim Anrichten noch kräftige Jus dazu geben.

31. Pfannkuchen-Suppe.

Es werden ganz dünne Pfannkuchen gebacken, 3 Finger breite Streifen aufeinander gelegt und dann etwas gröber wie Nudeln geschnitten, einige Minuten in siedende Fleischbrühe gegeben und angerichtet; man kann auch noch Jus dazu nehmen.

32. Geröstete geriebene Suppe.

Es wird ein fester Nudelteig gemacht und auf dem Reibeisen gerieben, in Schmalz gelb geröstet, mit Wasser aufgefüllt, gesalzen und 1 Stunde gekocht, auch fein gehackte Petersilie hinzugegeben.

33. Geriebene Suppe in der Milch.

Es wird ein fester Nudelteig gemacht, auf dem Reibeisen gerieben und in der siedenden Milch, in welche man ein Stück Zucker und Zimmet gethan, gekocht und nach Belieben beim Anrichten mit Eidotter legirt. Diese Suppe darf nicht zu dick werden.

34. Geriebene Suppe.

Nachdem der Teig auf dem Reibeisen gerieben ist, gebe man ihn in gute kochende Fleischbrühe unter beständigem Rühren, damit es keine Knollen gibt, und lasse es ein wenig kochen. Beim Anrichten kann man einige Löffel voll Jus dazu geben, sowie auch feine Petersilie und Muskatnuß.

35. Butter-Suppe.

Schneide 1 Mundbrod oder Semmel zusammen und koche es mit 1 Maß Wasser, 1 Stück Butter, Salz und fein gehackte Petersilie, verrühre Alles gut und richte diese Suppe mit 2 Eiern und 2 Löffel voll sauren Rahm an.

36. Butter-Suppe anderer Art.

Das Wasser wird mit Butter, Lorbeerblatt, ein Stück Zwiebel und Salz gekocht, beim Anrichten mit Eigelb und saurem Rahm legirt, Lorbeerblatt und Zwiebel jedoch zurück gelassen und in Schmalz geröstete Bröckchen hineingethan.

37. Aepfel-Suppe.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden, nachdem sie geschält, geschnitten und vom Kernhaus befreit sind, mit ½ Maß Wasser, 1 Stück Zimmet und Citronenschale weich gedämpft, durch ein Sieb getrieben, und mit Wein oder süßem Most verdünnt, mit Zucker versüßt, aufgekocht und über in Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet und kalt auf den Tisch gegeben. — Wird diese Suppe warm gewünscht, kocht man ein Stück Butter hinein. Sollte sie aber zu dünn sein, röstet man zwei Löffel voll Mehl gelb und rührt die durchgetriebenen Aepfel damit ab.

38. Geröstete Gries-Suppe.

Lasse ein Stück Butter zergehen, thue den Gries dazu und lasse ihn hellgelb rösten, salze ihn, fülle ihn mit Wasser auf, lasse ihn eine halbe Stunde kochen und thue noch etwas fein gewiegte Petersilie dazu; beim Anrichten wird sie mit Eigelb legirt.

39. Gebrannte Mehlsuppe.

Man röstet Mehl in Butter oder Schmalz schön braun, rührt dieses mit kochendem Wasser an, gibt Salz und nach Belieben etwas Kümmel hinein und richtet die Suppe über gebähte Schnitten an. Auch kann man das Mehl ohne Fett braun rösten, die Pfanne darf aber nicht fett sein, sonst hängt das Mehl an.

40. Weiße Bohnen-Suppe.

Die Bohnen werden rein gewaschen, mit kochendem Wasser zugesetzt, weich gekocht und durch's Haarsieb oder einen feinen Seiher getrieben; mit einem Löffel Mehl und einem Stück Butter ein weißes Einbrenn gemacht, dieses miteinander aufgekocht und über gebähte Schnitten angerichtet.

41. Erbsen-Suppe mit abgerührten Spätzchen.

Die Erbsen werden mit siedendem Wasser zugesetzt und sehr Acht gegeben, daß sie recht weich werden, durch einen feinen Seiher oder ein Haarsieb getrieben, mit Wasser aufgefüllt und mit Salz, etwas fein gewiegte Petersilie, Sellerie und Bori gekocht und eingebrennt. Rühre unterdessen 4 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eier daran, nehme etwas Salz, 4 Loth Mehl und noch ein wenig süßen Rahm oder Milch dazu; dieß alles wird miteinander recht fein abgeschlagen, kleine Spätzchen davon in die siedende Erbsensuppe gelegt und auskochen lassen, dann sogleich angerichtet.

42. Grüne Erbsen-Suppe.

Die grünen Erbsen werden mit einem Stück Butter und Fleischbrühe weich gedämpft, ein Mundbrod in Schmalz geröstet und hinzugegeben, mit noch etwas Fleischbrühe gedämpft, durch's Haarsieb getrieben und über gebähte Schnitten angerichtet.

43. Gute Linsen-Suppe.

Wenn die Linsen rein gelesen und gewaschen sind, werden sie mit kochendem Wasser zugesetzt und von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser nachgefüllt, damit sie nicht anbrennen und ununterbrochen fortkochen; wenn sie weich sind, werden sie verrührt, mit Wasser aufgefüllt, gesalzen

und fein gewiegte Petersilie sowie Sellerie hinzugegeben, auch ein Stengel Bohnenkraut kommt hinein, das man aber beim Anrichten wieder herausnimmt. Zuletzt röstet man etwas Mehl in Butter schön braun und läßt es mit aufkochen.

44. Durchgetriebene Linsen-Suppe mit Reis.

Wenn die Linsen weich gekocht sind, werden sie durch's Haarsieb getrieben; der Reis wird mit Butter und Wasser ebenfalls weich gekocht, Alles zusammen gegeben, gesalzen und mit fein gehackter Petersilie, Sellerie nebst einem Stück Butter gekocht. Beim Anrichten kann man Muskatnuß darauf reiben.

45. Wildpret-Suppe.

Das Fleisch von übrigem Rehbraten wird fein gehackt und im Mörser gestoßen, in einem braunen Einbrenn mit einem Stück weißem Brod geröstet, damit sie recht gebunden wird, mit Fleischbrühe und Jus aufgefüllt und aufgekocht, dann durchgetrieben und über gebähte Schnitten angerichtet. Auch von Lerchen oder übrigen Feldhühnern wird diese Suppe ebenso bereitet, nur stößt man dieselben mit den Knochen.

46. Froschschenkel-Suppe.

Die Froschschenkel werden in Butter weich gedämpft und sammt den Knöchlein im Mörser gestoßen. Ein Löffel Mehl wird mit einem Stück Butter geröstet, das Gestoßene dazu gegeben, sowie etwas weißes Brod und Salz, soviel nöthig ist, mit Wasser oder Erbsenbrühe aufgefüllt und kochen lassen, durch's Haarsieb getrieben und über ausgestochenen Pfannkuchen oder gebackene Erbsen von gebrühtem Teig angerichtet. Wenn man übrig gebliebene gebackene Froschschenkel hat, kann man sie ebenfalls dazu verwenden.

47. Krebs-Suppe.

Die Krebse werden in Salzwasser abgekocht, müssen aber recht schön roth sein, die Scheeren und Schweife ausgelesen, damit man sie beim Anrichten oben auf die Suppe thun kann, das schlechte putzt man weg, das übrige stößt man im Mörser zusammen. Nehme ein Stück Butter, gib einen Löffel voll Mehl sowie das Gestoßene hinzu und lasse es einige Zeit dämpfen, fülle Alles mit Fleisch- oder Erbsenbrühe auf; hat dieses gekocht, treibe es durch ein Haarsieb und richte diese Suppe über gebähte Schnitten mit Eigelb und süßem Rahm an. Auch kann man Klößchen hineingeben.

48. Fisch-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man 1 Pfund Fische, nachdem diese geputzt, gewaschen und eingesalzen sind, wendet man sie in Mehl um und backt sie in Schmalz. Schneide einen Semmel, weiche diesen in 3 Eier und backe ihn schön braun. Stoße Alles im Mörser recht fein, röste Mehl nebst ein Stück Zwiebel in Butter gelb, gib das Gestoßene hinzu, fülle es mit Erbsenbrühe auf, lasse es kochen, treibe Alles durch ein Sieb und richte es über gebähte Schnitten oder Klößchen an.

49. Schnecken-Suppe.

Nachdem die Schnecken in Lauge abgekocht, geputzt und rein gewaschen sind, werden sie fein gehackt und im Mörser gestoßen. Mache ein weißes Einbrenn, gib das Gestoßene nebst etwas mürbem Brod und Wurzelwerk hinzu, fülle Alles mit Erbsenbrühe oder Wasser auf und lasse es kochen. Treibe es durch ein Haarsieb und richte diese Suppe über gebähte Schnitten an.

50. Legirte Suppe mit gebähten Schnittchen.

Gute Fleischbrühe wird mit Eigelb legirt, je nachdem die Portion groß ist, doch darf sie nicht zu dünn sein und wird dann über gebähte Schnitten angerichtet.

51. Chokoladen-Suppe.

Röste ein paar Löffel voll Mehl in einem Stück Butter gelb, gib 3 Täfelchen geriebene Chokolade hinzu, fülle Alles mit Milch auf und lasse es unter beständigem Rühren aufkochen. Nach Belieben gebe man noch Zucker hinzu und richte die Suppe über gebähte Schnitten an.

52. Falsche Chokoladen-Suppe.

Man röstet in einem neuen Topf einige Löffel voll Mehl schön gelb, ohne Butter, schüttet Milch daran, etwas Zucker und gestoßenen Zimmet und läßt solches eine Zeit lang kochen. Dann richtet man sie über geröstete Schnitten mit Eigelb an.

53. Mandel-Suppe.

Nimm ¼ Pfd. fein gestoßene Mandeln und koche sie in einer Maß Milch auf. Unterdessen mache mit Butter ein gutes Einbrenn, fülle es mit dieser Milch auf, sammt Zimmet und Zucker, bis es süß genug ist, dann lasse es durch's Haarsieb laufen und richte die Suppe über gebähte Schnittchen an.

54. Mehlsuppe.

Nimm eine halbe Maß abgekochte Milch, zu dieser einige Löffel voll feines Mehl mit einem Eigelb angerührt und mit der Milch dünn verrührt, und thue Zucker und Zimmet nach Belieben daran. Ist dieses unter beständigem Rühren

aufgekocht, wird die Suppe über Brodschnittchen angerichtet.

55. Hafergrütz-Suppe.

Röste ein Stück fein gewiegte Zwiebel in Schmalz oder Butter weich, thue ein paar Hände voll Habergrütze dazu, röste sie hellgelb, fülle sie mit Fleischbrühe auf und lasse sie gut schleimig kochen. Nach Belieben kann diese Suppe auch mit Eigelb legirt werden, will man aber nur den Schleim davon haben, läßt man Alles durch das Haarsieb laufen.

56. Bier-Suppe.

Man thut in eine Maß Bier etwas Zucker, Zimmet und Citronenschale, und setzt es zum Feuer. In etwas Milch zerrührt man einige Eier und etwas Mehl, quirlt das Bier, wenn es zu kochen anfängt, damit ab, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes Brod an. Statt der Milch kann man auch Wein nehmen.

57. Kirschen-Suppe.

Man nimmt saure Kirschen, macht aus einigen die Steine, welche man im Mörser stößt und kocht sie mit den Kirschen, Zwieback und etwas Citronenschale oder 2—3 Nelken in Wasser, bis sich das Kirschfleisch verkocht hat. Dann rührt man es durch ein Sieb, und nachdem es wieder kocht, richtet man die Suppe mit Zucker, rothen Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimmet an.

58. Citronen-Suppe.

Man koche Weißbrod in Wasser ganz weich, rühre es durch ein Haarsieb und lasse es wieder kochen, gebe Saft und abgeriebene Schale einer Citrone, wenig Salz, Zucker nach Belieben, etwas weißen Wein dazu und rühre die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

59. Hagebutten-Suppe.

Die Hagebutten werden in Wasser mit etwas Weißbrod weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, Zucker und Zimmet, abgeriebene Citronenschale und Wein dazu gegeben.

60. Kloster-Suppe mit Wein.

Für 4—5 Personen stößt man ¼ Pfund Reis in einem Mörser, siebt ihn durch, rührt ihn mit ¼ Maß Wasser an, setzt ihn auf Kohlen, rührt fleißig, daß er nicht klößig wird, thut, wenn er eine Weile gekocht hat, ¼ Maß weißen Wein, die Schale einer halben abgeriebenen Citrone nebst Zucker dazu. Ist der Reis zu dick gekocht, so wird mit Wein nachgeschüttet. Vor dem Anrichten verrührt man 6 Eiergelb stark mit kaltem Wein, gießt die gekochte Suppe langsam daran, richtet sie an und streut etwas gestoßenen Zimmet darüber.

61. Blumenkohl-Suppe.

Der Blumenkohl wird zuvor sauber geputzt und in Wasser aufgekocht, solches abgegossen und mit Fleischbrühe, einigen Petersilienwurzeln und gelben Rüben dazu gedämpft. Wenn er weich wird, streut man einen Löffel voll Mehl darüber, schüttet es zum öftern um, gießt noch so viel Fleischbrühe daran, als zur Suppe nöthig ist, und läßt es so lange kochen, bis der Blumenkohl weich ist. Beim Anrichten verrührt man zwei bis drei Eigelb mit etwas von dieser Brühe und bei dem Einschütten der Suppe thut man die vorher in Würfel geschnittenen und in Butter gerösteten Weißbrodstückchen daran.

62. Zwetschen-Suppe.

Nachdem von den Zwetschen die Kerne ausgelöst sind, läßt man sie in Wein und Wasser zu gleichen Theilen mit

einem Stück ganzen Zimmet kochen, treibt sie durch, läßt dann das Durchgetriebene mit geschnittenen Citronenschalen und etwas Zucker wieder aufkochen und richtet es über gebähtes Weißbrod an.

63. Rindfleisch-Suppe.

Das Rindfleisch wird, nachdem es mehrmals gewaschen ist, in einem Topf mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, und wenn es kocht, abgeschäumt, Petersilie, Sellerie und etwas Borie daran gethan, und gekocht bis das Fleisch weich ist; dann schneidet man Milchbrod in eine Schüssel, schüttet die kochende Fleischbrühe darüber und reibt etwas Muskatnuß daran; nach Belieben kann man auch einiges Eigelb daran nehmen.

64. Berg-Suppe.

Geriebenes schwarzes Brod läßt man mit so viel Butter, daß das Brod nicht zu trocken bleibt, mit etwas Zucker, gestoßenem Zimmet und geriebener Citronenschale rösten, formirt es in der Schüssel zu einem Berg, und läßt es so erkalten. Unterdessen kocht man eine halbe Maß Wein mit ebenso viel Wasser, als man zur Suppe nöthig hat. Mit Zucker und abgeriebener Citronenschale, Butter und Salz quirlt man das Gelbe von 4 Eiern und einen halben Löffel voll Mehl in etwas Wein und rührt vor dem Anrichten die Suppe damit ab; man schüttet dieselbe achtsam um den Berg herum und bestreut denselben mit Zucker und Zimmet.

65. Hühner-Suppe.

Man hackt das Fleisch einer alten Henne, und stößt die Beine sammt dem Fleisch und 12 geschälten Mandeln, sowie dem Gelben von 2 hart gesottenen Eiern in einem Mörser,

thut alsdann das Gestoßene nebst einigen schön gelb gebähten Weckschnitten in einen Topf, gießt Hühnerbrühe daran und läßt es mit Petersilien- und Selleriewurzeln eine Stunde lang kochen, treibt die Suppenbrühe durch einen Seiher, thut etwas frische Butter und Muscatnuß daran, läßt es nochmals aufsieden und richtet es über gebähten Weck an; nach Belieben kann man auch Klößchen hinein thun.

Kalte Schalen.

66. Bier-Kalteschale.

½ Pfund auf Citronen abgeriebener Zucker wird in eine Terrine gethan, zugedeckt und ¼ Stunde stehen gelassen, alsdann kommen ¼ Pfund gewaschene Weinbeer und Rosinen, 6 Eßlöffel voll feines Weckmehl oder Zwieback und etwas fein gestoßener Zimmet daran, der Saft der Citrone wird darauf gedrückt und eine Maß weißes Bier darüber geschüttet, kalt gestellt und servirt.

67. Wein-Kalteschale.

Diese wird zubereitet wie die Bier-Kalteschale, nur wird zu einer Maß Burgunder ein halber Schoppen Wasser genommen, man kann sie nach Belieben mit Zucker versüßen.

68. Heidelbeer-Kalteschale.

Man wäscht die Heidelbeeren rein ab, zerquetscht sie in einem Topfe, thut etwas geriebenes Schwarzbrod, einen Theil Wasser und zwei Theile Wein, sowie Zucker und Zimmet dazu, und stellt sie an einen kühlen Ort.

69. Erdbeeren-Kalteschale.

Man wäscht die Erdbeeren, thut sie in eine Schüssel, gießt halb Wein und halb Wasser, welches man mit Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, versüßt, darüber und stellt sie einige Zeit an einen kühlen Ort. Beim Anrichten gibt man gewöhnlich auf einem Teller noch besonders geriebenes Brod oder Zwieback, um nach Belieben davon zusetzen zu können.

70. Kirsch-Kalteschale.

Aus einem Teller voll saurer Kirschen werden die Steine gemacht und in ohngefähr einer Maß Wasser mit einem halben Eßlöffel voll gestoßener Kirschkerne sowie einigen Nelken eine viertel Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben, 1/3 rothen Wein, gehörig Zucker und Zimmet dazu gegeben, Zwieback dabei gereicht.

71. Himbeer-Kalteschale.

Nachdem die Himbeeren abgestielt sind, werden sie in einem Topfe zerquetscht, drückt sie alsdann durch ein Tuch, gießt die Hälfte Wein sowie den Saft von einer Citrone hinzu, läßt Alles durch einen feinen Seiher laufen, versüßt es, und servirt es mit Mandelbrödchen.

72. Milch-Kalteschale.

Eine Maß Milch wird mit auf Citronen abgeriebenem Zucker sowie gestoßenen süßen und 2 bis 3 bittern Mandeln gekocht, dann mit 2 bis 3 Eiergelb abgerührt und in die Terrine gegossen; nun belegt man sie mit dem von dem Eiweiß mit Zucker geschlagenen und in Milch gesottenen Schnee und setzt sie an einen kühlen Ort. Man servirt sie gewöhnlich mit Oblaten, Zucker und Zimmet.

73. Aepfel-Kalteschale.

Borsdorfer oder andere gute Aepfel werden, nachdem sie geschält sind, in Viertel geschnitten und nebst Citronenschale in Wasser weich gekocht, treibe sie dann durch den Seiher, thue Wein und Wasser, kleine Rosinen, sowie abgezogene, fein geschnittene Mandeln hinzu, lasse sie erkalten und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

74. Eierschaum-Kalteschale.

In eine Maß Milch gibt man 8 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker, 2 Eßlöffel voll Pomeranzenwasser und ein Lorbeerblatt. Nachdem die Milch einige Mal aufgekocht hat, werden 6 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, Klößchen davon abgestochen, in die Milch gelegt und einige Mal aufgekocht, mit dem Schaumlöffel umgewendet und auf diese Seite auch gekocht, alsdann behutsam herausgenommen und in die Terrine gelegt. Nun werden die 6 Eigelb mit einem Schoppen Rahm, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 Eßlöffel voll Pomeranzenwasser und 8 Stück grob gestoßene Makronen verklopft und in die kochende Milch gerührt, diese sogleich vom Feuer genommen, über den Eierschnee angerichtet, und an einen kühlen Ort zum Erkalten gestellt.

Eingelegtes zu Suppen.

75. Reisklößchen.

Man dämpft 4 Loth Reis in guter Fleischbrühe weich, ist er abgekühlt kommt ein Ei und etwas geriebener Käse hinein, macht kleine Klößchen, wickelt sie in Ei und Weckmehl, und backt sie in heißem Schmalz schön gelb.

76. Mandelklößchen.

Zwei gestrige abgeriebene Mundbrode werden in halb Wasser und halb Milch eingeweicht. Dann stoße man 6 Loth abgeschälte Mandeln mit etwas Wasser fein, ist das Brod ein wenig geweicht, drücke es aus, rühre dieses nebst Mandeln, 4 Eiern, 4 Loth abgerührte Butter, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, Zimmet und fein gehackte Citronenschale gut durch einander. Aus dieser Masse forme runde Klößchen, backe sie in heißem Schmalz, und gib sie in eine Wein- oder Obstsuppe.

77. Reisklößchen mit Mandeln.

Ein Pfund Reis wird gebrüht, eine Stunde hingestellt und abgeschüttet, so viel kochende Milch aufgegossen, daß solche darüber geht; so läßt man ihn dick und weich einkochen, rührt hierauf 2 ganze Eier und 2 Eigelb nebst 2 Löffel voll zerlassener Butter hinzu, und läßt ihn erkalten. Nun werden ¼ Pfund abgezogene, mit einem Ei gestoßene Mandeln, eine halbe Citrone auf Zucker abgerieben, und ein wenig Salz mit dem Reis gut verrührt. Mache kleine runde Klößchen daraus, wickle sie in Weckmehl und backe sie in Schmalz gelb, dann gib dieselben in Wein- oder Obstsuppe.

78. Gebackene Leberschnitten.

Ein Pfund gute Kalbsleber wird abgehäutelt, geschabt und fein gehackt, hierauf in 6 Loth Butter und 2 Löffel voll fein gehackte Zwiebel auf starkem Feuer geröstet, bis kein Saft mehr daran ist. Ist sie erkaltet, wird sie im Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Dann kommen 5 Eier, 2 Löffel voll Mehl, etwas Salz und Muscatnuß hinzu, dies wird gut verrührt in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und im Ofen schön gelb gebacken. Ist dieses mit dem Löffel ausgestochen oder in eckige Stückchen geschnitten, richtet man es in kochender Fleischbrühe sogleich an.

79. Hirn-Klößchen.

Man häutelt ein Kalbshirn im lauwarmen Wasser ab; weicht 2 abgeriebene Mundbrod in halb Milch und halb Wasser. Ist das Wasser von dem Hirn abgelaufen, röstet man es leicht in 6 Loth Butter, gibt die fest ausgedrückten Mundbrode hinzu, und läßt es abtrocknen, thut Alles in eine Schüssel, und verrührt es mit 4 Eiern, Salz, Muscatnuß und fein gehackter Petersilie; legt die Klößchen in kochende Fleischbrühe, und läßt sie einige Minuten kochen.

80. Hirn-Klößchen anderer Art.

Man wiegt das Hirn fein, rührt ein Stück Butter ab, schlägt einige Eier hinein, gibt das Hirn, Salz, Petersilie, Muscatnuß, Citronenschale und Semmelmehl hinzu.

81. Butter-Klößchen.

In 1/4 Pfund leicht abgerührte Butter werden nach und nach 5 Eier, Salz, 12 Loth Mehl, Muscatnuß und feiner Schnittlauch gerührt. Hierauf probirt man einige Klößchen, ob sie gut sind, läßt das ganze eine Stunde stehen, taucht einen blechernen Löffel ein, sticht Klöße ab, und kocht sie in siedender Fleischbrühe eine halbe Viertelstunde. Auch kann man solche in durchgetriebene Erbsensuppe geben.

82. Gries-Klößchen.

In 1/4 Maß kochender Milch gibt man 5 Loth Butter, einen kleinen Kaffeelöffel voll Zucker, ein wenig Salz u. 6 Löffel voll Gries, rührt dieses so lange auf dem Feuer, bis es sich von der Pfanne löst, läßt es erkalten, und verrührt dasselbe mit 5 Eiern, läßt das Ganze 1/2 Stunde stehen, und kocht die Klößchen eine Viertelstunde in siedender Fleischbrühe. Man kann die Hälfte auch in Schmalz backen, und die Suppe beim Anrichten mit feinem Schnittlauch bestreuen.

83. Mark-Klößchen.

3 frische Mundbrode werden abgerieben oder abgeschält, und in ganz kleine Würfel geschnitten oder gehackt; zugleich wird von einem viertel Pfund Ochsenmark die eine Hälfte fein gehackt zum Brod gegeben, die andere Hälfte zerlassen und durch einen Schaumlöffel über dasselbe gegossen. Alles dieses verrührt man mit 6 Eiern, etwas Salz und Muscatnuß, läßt es eine Stunde stehen, formt Klößchen, legt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie kaum eine halbe Stunde kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und richtet die Fleischbrühe darüber an.

84. Gebackene Mark-Klößchen.

Diese werden wie die vorhergehenden gemacht, in heißem Schmalz schön gelb gebacken, und in der Fleischbrühe noch eine halbe Stunde gekocht.

85. Hühnerfleisch-Klößchen.

Hierzu nehme man eine gewaschene, rein geputzte Henne, schneide die Brust der Länge nach von den Knochen, befreie sie von der Haut, und löse alles Fleisch vom Gerippe. Dieses klopfe und hacke recht fein und stoße es im Mörser mit 2 Eiern und 2 Loth Butter. Alsdann weiche 2 abgeschälte Mundbrod in Milch, drücke sie aus, und dämpfe sie in 4 Loth Butter ab, gib 2 Eier, 2 Löffel voll Milch, Salz und Muscatnuß hinzu; rühre dieses mit dem Hühnerfleisch ab, lege kleine Klößchen davon in die kochende Fleischbrühe; sobald diese in die Höhe kommen, sind sie fertig.

86. Leber-Klößchen.

1/2 Pfd. Kalbsleber wird fein gehackt und durchs Haarsieb getrieben, damit das Häutige zurück bleibt; nun rührt man 4 Loth Butter ab, schlägt 3 Eier hinein, gibt die Leber,

etwas fein gehackte Citronenschale, Petersilie, Salz, Muscatnuß und Semmelmehl hinzu; letzteres läßt sich nicht bestimmen, da dasselbe immer noch anzieht, wenn es einige Zeit steht.

87. Gebackene Klößchen.

Man hackt gebratenes Fleisch recht fein, nebst etwas eingeweichte fest ausgedrückte Mundbrod. Man dämpft fein geschnittene Zwiebel in ein Stück Butter weich, gibt das Gehackte, feine Citronenschale, Petersilie, Salz, Muscatnuß und einige Eier hinzu, ballt Klößchen, backt sie in Schmalz gelb und richtet eine gute Jussuppe darüber an.

88. Abgerührtes Butterbisquit in die Suppe.

Es werden 4 Loth Butter abgerührt, 2 Eidotter daran geschlagen, und gut gerührt, 4 Loth Mehl, ein wenig süßer Rahm, Salz und das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemengt, in einem Auflauf Förmchen gebacken, in Schnittchen geschnitten, und zu verschiedenen Suppen verwendet.

89. Kartoffel-Klöße.

1 Ei groß Butter wird recht gerührt, 2 Eidotter, 1 Untertasse voll Semmelmehl, ebenso viel gekochte und geriebene Kartoffeln, Citronenschale, Muscatnuß und Salz dazu gerührt, und zuletzt der steife Eierschnee darunter gemischt. Man rollt kleine Klößchen davon, und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

90. Schwamm-Klößchen.

2 Eiweiß gibt man in eine Obertasse; füllt den übrigen Raum mit Milch, schüttet dieses in einen Tiegel, nebst 1 Obertasse Mehl und ein Stückchen Butter, rührt solches

über dem Feuer, bis es sich vom Tiegel ablöst, und nachdem es nicht mehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter und Muscatnuß hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe, und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

91. Weck-Klößchen.

Man rührt ein Stück Butter tüchtig ab, gibt 2 Eier und Muscatnuß hinzu, und unter beständigem Rühren das Semmelmehl. Die Masse muß sehr weich sein, sonst werden die Klöße fest.

92. Klöße von Eiweißschaum.

Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifen Schnee, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und deckt sie schnell zu. Man gibt sie zu Wein-, Bier- und Milchsuppen.

93. Fisch-Klößchen.

Die übriggebliebenen Fische, gebackene oder blaugesottene, werden fein gehackt, und ein Mundbrod in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt; ein Stück Zwiebel in Butter gedämpft, die Masse hinzugegeben, und ein wenig mitgeröstet, dann Salz, Muscatnuß fein gehackte Petersilie, Citronenschale und einige Eier hineingethan. Sollten die Klößchen nicht halten, gibt man noch ein wenig Weckmehl hinzu.

94. Eierkäse in die Suppe.

2 Eier und 4 Löffel voll guter saurer Rahm werden unter einander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, in Wasser ausgekocht und mit dem Löffel Klößchen davon in die angerichtete Suppe gethan.

Gemüse.

95. Blauer Kohl (Kraut).

Nachdem das Kraut geschnitten ist, wie zum Salat, setzt man es mit einigen Löffeln voll heißer Fleischbrühe und Salz zum Feuer, läßt es eine Zeit lang unter öfterm Umrühren zugedeckt dämpfen. Fängt es an weich zu werden, begießt man es mit heißem Schmalz, oder Jus- oder Bratenfett; ist es beinahe fertig, gibt man rothen Wein oder Essig hinzu, und stäubt ein paar Messerspitzen voll Mehl daran, damit es schön gebunden bleibt, und keine Brühe hat.

96. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird geputzt, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten so schnell abgekocht, wie die Spargel, schön auf eine Platte gelegt, daß er wie ein Blumenkohl-Busch aussieht. Die Sauce, welche eben so gemacht ist, wie bei dem Spargel, und nach Belieben noch etwas Citronensaft hinzugethan, wird darüber gegossen. Dieselbe muß recht fein gerührt sein, und sich anhängen, damit sie den Blumenkohl bedeckt.

97. Blumenkohl anderer Art.

Der Blumenkohl wird wie der Vorhergehende abgekocht, auf eine Platte, welche die Hitze vertragen kann, angerichtet, mit zerlassener Butter begossen, mit Parmesankäse bestreut und in der Röhre schön gelb anziehen lassen.

98. Gedämpfte Bohnen.

Die Bohnen werden fein geschnitzt und mit siedendem Wasser abgebrüht. Dann läßt man in Schmalz oder Butter fein gehackte Zwiebel und Petersilie ein wenig dämpfen, gibt

die Bohnen hinein mit Salz, wendet sie von Zeit zu Zeit um, und gibt öfter einen Löffel voll Fleischbrühe hinzu. So läßt man sie zugedeckt weich dämpfen, thut ein paar Messerspitzen voll Mehl einstäuben, gibt noch einige Löffel voll Fleischbrühe oder Jus hinein nebst Pfeffer und Muscatnuß. Sind sie fertig, dürfen sie keine dünne Sauce haben, und müssen kräftig sein.

99. Aufgeschmelzte Bohnen.

Die Bohnen werden fein geschnitzt, abgebrüht und in einer halben Stunde in kochendem Salzwasser schnell weich gekocht; damit sie schön grün bleiben, koche man sie erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten, gieße sie ab und schmelze sie mit heißem Schmalz auf, oder gebe eine Buttersauce dazu.

100. Champignons.

Von den Stielen, welche sich übrigens nur bei den größern befinden, wird das äußere Häutchen abgezogen, die Champignons in frisches, mit etwas Essig gemischtes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben und so gereinigt. Man dämpfe davon 2 Teller voll in 6 Loth Butter, etwas Salz und Muskatnuß weich, indem man inzwischen etwas Fleischbrühe nachgießt; in einer halben Stunde sind sie fertig, wo man sie dann mit Frikassee-Sauce begießt. Auch können die Champignons, wenn sie gedämpft sind, in jedes feine Eingemachte gelegt werden.

101. Gerührte Eier mit Spargelköpfen.

Nimm 2 Büschel Spargel, putze sie rein, und schneide die Köpfchen ab, soweit sie zart sind, in der Größe einer Haselnuß, siede sie in Salzwasser weich, gieße sie ab, und lasse sie abtrocknen. Unterdessen verrühre 6 Eier mit einem halben Schoppen Rahm und ein wenig Salz, gib die

Spargel hinzu, und lasse dieses in heißes Schmalz laufen, unter beständigem Umrühren müssen sie dick werden, aber ja nicht hart.

102. Gelbe Rüben mit Spargelköpfen.

Die gelben Rüben werden in Butter und Fleischbrühe weich gedämpft nebst Zucker, ein wenig Salz und fein gehackte Petersilie. Die Spargelköpfe kocht man in Salzwasser weich, gibt sie hinzu, stäubt Alles mit ein wenig Mehl ein, und läßt es mit ein paar Löffeln voll Fleischbrühe aufkochen. Das Gemüse muß gebunden sein, und darf keine helle Sauce haben.

103. Endivien-Gemüse.

Der Endivien-Salat wird rein geputzt, gewaschen, weich blanchirt, ausgedrückt, und nicht zu fein gehackt, ein weißes Einbrenn gemacht, das Gemüse ein wenig damit geröstet, mit Fleischbrühe und sauren Rahm aufgefüllt, und aufgekocht. Ebenso wird der Kopfsalat bereitet.

104. Gedämpfte Erdkohlraben.

Man läßt heißes Schmalz mit einigen Löffeln voll Zucker gelb anziehen, gibt die in Würfel geschnittenen Kohlraben, welche mit kochendem Wasser abgebrüht sind, nebst Salz hinein, deckt sie zu, wendet sie öfters um, und haben sie keine Brühe mehr, wird ein wenig Fleischbrühe hinzugegossen. Sind sie weich, kommt etwas Mehl sowie Fleischbrühe daran, und läßt sie noch eine Weile dämpfen.

105. Kartoffelnbrei.

Die Kartoffeln werden geschält, geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, sogleich abgegossen, damit sie nicht zu viel Wasser einsaugen, heiß durch's Haarsieb

gestrichen und mit einem Stück Butter, Milch oder Rahm angerührt, bis sie die gehörige Dicke haben. Man rührt den Brei bis zum Anrichten fort, ohne ihn nochmals kochen zu lassen, wodurch er recht fein und gut wird. Hierzu können alle Braten und Cottelets gegeben werden.

106. Eingesetztes Kartoffel-Gemüse.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, in eine mit Butter bestrichene Form eine Lage davon gegeben, hierauf etwas gehackter Schinken, gehackte hartgekochte Eier, geschnittene Bratwurst und saurer Rahm gethan u. darüber wieder Kartoffeln, welche alle Mal mit ein wenig Salz und ein paar Löffel voll Buttersauce, die zuvor gemacht worden ist, begossen werden. So fahre fort bis die Form voll ist, und decke Alles mit Kartoffeln, worüber nochmals Buttersauce und saurer Rahm gegossen wird, zu. Stelle es in die Röhre, lasse es aufziehen, und gebe es alsdann mit der Form auf den Tisch.

107. Saure Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält und geschnitten, fein gewürfelter Speck langsam ausgebraten, oder Schmalz genommen, reichlich fein geschnittene Zwiebel und Mehl darin dunkelgelb geröstet, mit Fleischbrühe angerührt, etwas Majoran, Salz, Pfeffer und die Kartoffeln hinein gegeben, und Alles aufgekocht.

108. Gebratene Kartoffeln.

Schäle rohe Kartoffeln und schneide sie in Würfel oder nehme kleine, gleich große dazu. Lasse in einer Pfanne Butter oder Schmalz heiß werden, gib die Kartoffeln nebst Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu, decke sie zu und lasse sie auf schwachem Feuer gelb werden; hierauf

wende sie um und lasse sie zugedeckt vollends gelb und weich dämpfen.

109. Kartoffeln in einer Buttersauce.

Dieselben werden geschält, in 4 Stücke geschnitten und in Salzwasser gekocht; sie dürfen aber nicht verkochen und der Schaum, welchen sie bekommen, wird abgeschöpft. Wenn sie weich sind, wird das Wasser abgeschüttet; dann dämpft man einen Löffel voll Mehl in Butter, thut feingehackte Petersilie daran, rührt dieses mit Fleischbrühe an, gibt die Kartoffeln nebst etwas Muskatnuß hinein, und läßt sie langsam kochen. Man darf sie nicht viel rühren, sondern thut den Tiegel rütteln, salzt das Gemüse gehörig, und gibt nach Belieben beim Anrichten 2 Eidotter daran.

110. Kartoffeln mit Petersilie.

Nachdem die Kartoffeln geschält und in Stücke zerschnitten sind, werden sie in Salzwasser abgekocht, sodann läßt man Butter braun werden, thut, wenn sie gehörig heiß ist, kleingehackte Petersilie hinein, etwas Fleischbrühe dazu und richtet die Kartoffeln damit an.

111. Kartoffeln mit Petersilie anderer Art.

Die Kartoffeln werden geschält und in Stücke geschnitten. Eine klein geschnittene Zwiebel läßt man in Fett dämpfen, thut einen halben Löffel voll Mehl hinzu, verdünnt es mit guter Fleischbrühe, thut Salz und Pfeffer daran und läßt die Kartoffeln darin gar kochen. Man thut dann noch klein gehackte Petersilie oder Majoran dazu.

112. Salzkartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält, in vier Stücke zerschnitten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Wenn

sie gar sind, werden sie auf eine Schüssel gethan, etwas Fleischbrühe darüber gegossen, und klein geschnittene und in Butter geröstete Zwiebeln darüber geschüttet. Beim Kochen der Kartoffeln nimmt man so wenig Wasser als nur immer möglich.

113. Kartoffeln mit Buttermilch.

Die Kartoffeln werden mit Salz recht weich gekocht, alsdann das Wasser davon abgegossen, reichlich Buttermilch hinzugeschüttet und die Kartoffeln mit fein gewürfeltem, gelbgebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren gekocht. In Zeiten, wo diese nicht breiig kochen, kann etwas Mehl mit Buttermilch angerührt, hinzugefügt werden.

114. Kohlraben.

Die Kohlraben schmecken am besten, wenn sie noch jung sind, werden sie älter, sind sie holzig und unschmackhaft.

Will man die Kohlraben als Gemüse bereiten, schält man sie rein, und schneidet sie in dünne Scheiben, nimmt das Herz von dem Grünen, schneidet es wie Nudeln, und wäscht jedes allein. Wenn das Wasser abgegossen ist, streut man unter die Scheiben etwas Salz, schwenkt sie unter einander, und läßt sie kurze Zeit so stehen; hierdurch verlieren sie den grasartigen, unangenehmen Geschmack. Man brüht dann das Grüne ab, und kocht jedes allein in Salzwasser weich. Hierauf nimmt man 1 Stück Butter, röstet darin Mehl ein wenig und rührt dieses mit Fleischbrühe an, läßt die Kohlraben sowie das Grüne damit aufkochen, und reibt beim Anrichten Muskatnuß daran.

115. Kohlraben gefüllt.

Diese werden geschält, oben ein Deckel abgeschnitten, ausgehöhlt, und in Salzwasser weich gekocht, mit einer

guten Fleisch-Farce gefüllt, der Deckel darauf gedeckt, in einen Tiegel gesetzt, und in Butter oder Jusfett mit ein wenig Fleischbrühe gedämpft. Mache eine gute Buttersauce, gib etwas Rahm hinein, stelle die Kohlraben auf die Schüssel, gieße die Sauce darüber, daß sie bis zur Hälfte damit bedeckt sind.

116. Rosenkohl.

Nachdem der Rosenkohl rein geputzt und gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser blanchirt, damit er schön grün bleibt. Mache mit einem Stück Butter und einem Löffel voll Mehl ein weißes Einbrenn, röste den Rosenkohl noch ein wenig damit, wende ihn vorsichtig um, daß die Röschen nicht zerstoßen werden, gib Fleischbrühe, sauren Rahm, Salz und Muskatnuß hinzu, und lasse ihn aufkochen.

117. Rosenkohl andrer Art.

Wird wie der vorhergehende blanchirt, dann dämpft man ihn in Butter, gibt nach und nach etwas Jus daran, und stäubt einige Messerspitzen voll Mehl hinein, läßt ihn kochen und gibt nach Belieben noch einen Löffel voll sauren Rahm dazu.

118. Römischer Kohl.

Das Grüne wird von dem Stengel abgestreift, die Fasern so viel wie möglich davon abgezogen, in fingerlange schmale Stückchen geschnitten, und in gut gesalzenem Wasser abgekocht. Hierauf läßt man Mehl in Butter dämpfen, gießt gute Fleischbrühe daran, gibt Muskatnuß dazu und läßt die Stengel darin aufkochen. Beim Anrichten thut man einige Löffel voll sauren Rahm hinein.

119. Römischer Kohl andrer Art.

Man nimmt die Stengel und Blätter, zieht die Fasern davon, schneidet die Stengel einige Mal durch, und hackt Stengel und Blätter fein, brüht es mit gesalzenem Wasser ab, schüttet es in einen Seiher und kaltes Wasser darüber, drückt es fest aus, und verfährt auf obige Weise damit.

120. Winterkohl mit Kastanien.

Wenn der Kohl rein geputzt und gewaschen, wird er kochend gebrüht, und in kochendem Wasser weich gesotten, mit frischem Wasser abgeschwenkt, fest ausgedrückt und fein gehackt. Es wird eine Einbrenn gemacht, feine Zwiebel hinein geröstet, der Kohl hinzugegeben und noch mit geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt, mit Salz und etwas Muskatnuß glatt verrührt. — Die Kastanien werden unterdessen gekocht oder gebraten, abgeschält, in Schmalz und etwas Zucker gelb geröstet, einige Löffel voll Jus daran gegeben und gedämpft, damit sie saftig und glänzend werden. Beim Anrichten wird das Gemüse damit garnirt.

121. Gefülltes Kraut.

Es wird eine Farce gemacht von einem Haupt Kraut, dasselbe fein gehackt, mit einer fein geschnittenen Zwiebel in Butter weich gedämpft; fein gehackter Kalbs- oder Schweinebraten und ein eingeweichtes, ausgedrücktes Mundbrod wird ebenfalls gut gedämpft, das Kraut dazu gegeben nebst Salz, Muskatnuß, Pfeffer, 2 Löffel voll sauren Rahm und zuletzt 2 Eier. Unterdessen werden Krautblätter nicht zu weich blanchirt, die Farce in die Blätter zu kleinen Häuptchen eingewickelt, in Speck eingebunden, und gedämpft. Beim Anrichten bindet man sie auf und gibt folgende Rahmsauce darüber: 2 Kochlöffel voll Mehl werden

mit ein wenig frischem Wasser glatt angerührt, 3 Eierdotter daran geschlagen, ein Stück Butter, etwas Fleischbrühe und einen Löffel voll sauren Rahm daran gegeben, und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie dick ist.

122. Eingesetztes Hechtkraut.

Das Sauerkraut wird mit Fett weich gedämpft, dann in einer Form eine Lage Sauerkraut, hierauf eine Lage ausgegräteten Hecht, oder wenn man übrig gebliebenen Karpfen hat, und ein paar Löffel voll sauern Rahm darauf gegeben, dann wieder Kraut und so fort bis die Form voll ist, zuletzt kommt Kraut, saurer Rahm und Weckmehl darauf, es wird in die Röhre gestellt und gebacken, alsdann mit der Form auf den Tisch gegeben.

123. Gedämpftes Kraut.

Man entferne die äußern Blätter nebst den stärksten Rippen, und schneide das Kraut fein und möglichst lang. Hierauf wird es gebrüht, in Schmalz mit fein geschnittener Zwiebel gedämpft, und unter öfterm Umwenden Fleischbrühe nachgegossen, und etwas Kümmel daran gegeben. Ist es weich gebe man etwas Mehl sowie Essig hinzu und lasse es hernach aufkochen. Es darf keine Sauce haben.

124. Sauerkraut.

Man bringe das Sauerkraut mit Wasser oder Fleischbrühe zum Feuer, lasse es kochen, gebe ein Stück gutes Schweinefleisch hinein, rühre es öfter um, und lasse es einkochen; nach Belieben kann man auch etwas in Butter geröstetes Mehl und Wein daran geben. Das Kraut muß frühe auf das Feuer gestellt werden, da es lange zum Weichwerden braucht. Sollte es zu sauer sein, gieße man etwas

heißes Wasser darauf, und drücke es aus, gewässert aber darf es nicht werden.

125. Sauerkraut mit Kartoffelbrei.

Es werden einige Löffel voll Schmalz in einen Topf gethan, das Sauerkraut und so viel Wasser oder Fleischbrühe daran gegeben, daß dasselbe darüber geht. Dann wird es weich gekocht und nach Belieben vor dem Anrichten geröstetes Mehl daran gerührt.

Die Kartoffeln zum Brei werden geschält, in Stücke geschnitten, gewaschen und weich gekocht, hierauf verrührt man sie zu Brei, und wenn derselbe gesalzen und angerichtet ist, wird zerlassene braune Butter oder geschnittene Zwiebel in Schmalz geröstet darauf gegeben.

126. Weißes Kraut.

Hiezu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weichen Stielen benutzt, gewaschen, gehackt, in kochendem, gesalzenem Wasser weich gekocht, und auf einen Seiher gegeben. Dann macht man von Butter und Mehl eine helle Einbrenn, rührt diese mit Fleischbrühe an, gibt das Kraut nebst etwas Kümmel hinein und läßt es kochen.

127. Bayrisches Kraut.

Man nimmt dazu frisches Weißkraut, das wie Sauerkraut geschnitten und behandelt wird, nur muß man es gleich Anfangs mit etwas Essig oder weißem Wein begießen, und dann mit einer in Butter gelb gerösteten Zwiebel sowie dem nöthigen Salze zum Feuer bringen.

128. Linsen mit Reis u. dürrem Fleisch oder Zunge.

Die Linsen werden weich gekocht, verrührt und durch ein Haarsieb getrieben, sollten sie nicht recht dick sein, wer-

den sie eingebrennt, außerdem gibt man nur etwas Jusfett, Salz und Muskatnuß daran. — Der Reis wird mit einem Stück Butter und Fleischbrühe weich gekocht, jedoch auch dick. Beim Anrichten wird auf eine Schüssel eine Lage Reis gegeben, dann eine Lage abgekochtes fein geschnittenes Dürrfleisch oder Zunge und hierauf eine Lage Linsenmark, so wird fortgefahren, bis die Schüssel voll ist, das letzte muß Linsenmark sein; außen herum wird ein Kranz von Reis gemacht, sowie in die Mitte ein Stern. Dieses sieht sehr hübsch aus, und ist recht gut; als Beilage wird Schweinefleisch dazu gegeben.

129. Morcheln.

Nachdem die Morcheln, die kleinen sind die besten, ihres vielen Sandes wegen, mehrmals gewaschen sind, werden sie in 6 Loth Butter, mit einem Löffel voll feingeschnittener Petersilie, eben so viel Zwiebel, ein wenig Salz und Muskatnuß weich gedämpft, hernach mit einem Eßlöffel voll Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe aufgefüllt, und noch eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten gibt man einen Löffel voll Braten- oder Kraftbrühe nebst dem Saft einer halben Citrone daran, und nach Belieben 2—3 mit Wasser verklopfte Eiergelb. Man darf sie nicht viel salzen, indem sie sonst zu sauer werden. Beim Anrichten werden sie mit Coteletts belegt. — Bei Anwendung zum Ragout werden die Morcheln nur in Fleischbrühe abgekocht; sowie die getrockneten zuerst mit siedendem Wasser übergebrüht und einige Minuten stehen gelassen; diese gibt man nur in Ragout.

130. Aufgeschmelzte Nudeln.

Es werden schöne Nudeln gemacht, und nicht gar zu fein geschnitten, kurz vor dem Anrichten in kochendem Salz-

wasser abgekocht, abgeseiht, und mit heißem Schmalz aufgeschmelzt.

131. Pflückerbsen mit gelben Rüben.

Man dämpft die Erbsen mit Butter, etwas Fleischbrühe, Salz, Zucker und fein gehackter Petersilie weich, und stäubt zuletzt einige Messerspitzen voll Mehl hinein, mit dem man es noch ein wenig dämpfen läßt. Eben so bereitet man die gelben Rüben, nur brauchen sie länger bis sie weich sind, und werden deshalb extra gedämpft. Beim Anrichten kommen die Erbsen in die Mitte der Schüssel, und die gelben Rüben außen herum.

132. Zuckererbsen.

Von den Schoten werden die Fäden abgezogen, man wäscht sie und läßt in einem Topfe ein Stück Butter heiß werden, thut hierauf die Zuckererbsen nebst klein geschnittener Petersilie und Salz hinein und läßt sie so eine kleine Stunde dämpfen; dann wird Fleischbrühe daran gegossen, Weißbrodmehl oder geröstetes Mehl nebst ein wenig Muskatnuß dazu gethan und so lange gekocht, bis die Erbsen weich sind.

133. Reis mit gehacktem Schinken.

Der Reis wird abgebrüht, abgegossen, mit 1 Stück Butter und Fleischbrühe zum Feuer gestellt, gib nach und nach noch einige Löffel voll Fleischbrühe hinzu, lasse ihn langsam weich kochen, damit er ganz bleibt; kurz vor dem Anrichten menge mit der Gabel gehackten Schinken darunter, daß er nicht verstoßen wird, salze ihn und gib nach Belieben geriebenen Parmesankäs darunter.

134. Spargel.

Nachdem die Spargel geputzt und in Büscheln gebunden sind, werden sie in kochendem, gesalzenem Wasser

weich gekocht, aber erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten, damit sie recht schön grün bleiben. Unterdessen werden 2 Löffel voll Mehl mit etwas frischem Wasser glatt angerührt, 3 Eidotter, ein Stück frische Butter, ein wenig Salz und Fleischbrühe hinzugethan, auf's Feuer gestellt und bis zum Dickwerden fortwährend gerührt, nur nicht mehr kochen lassen. Die Spargel werden auf einer Platte schön angerichtet und die Sauce darüber gegossen; auch kann man dieselbe extra dazu geben.

135. Spargel anderer Art.

Die Spargel werden abgekocht wie die vorhergehenden und beim Anrichten mit Butter aufgeschmelzt; in der Butter kann man auch etwas fein gehackte Petersilie rösten.

136. Spinat.

Der Spinat wird rein gelesen, gewaschen und in kochendem Wasser mit etwas Salz weich gekocht, sodann in einen Seiher gethan, fest ausgedrückt und ganz fein gehackt; hierauf röstet man eine Zwiebel mit Mehl in Fett, thut den Spinat dazu, läßt ihn durchrösten und verdünnt ihn mit Fleischbrühe.

137. Englischer Spinat.

Der Spinat wird abgekocht, mit frischem Wasser abgeschwenkt, fest ausgedrückt, fein gehackt und durch ein Haarsieb getrieben; dann gibt man ihn nebst etwas guter Jus und Fett in einen Tiegel, thut Salz und ein wenig Muskatnuß hinein und läßt ihn aufkochen; er darf nicht zu dick sein und kein Mehl dazu kommen; kurz vor dem Anrichten rührt man ein gutes Stück frische Butter hinein, daß er ganz fein und schaumig wird, läßt ihn aber nicht mehr kochen, damit sich das Fett nicht in die Höhe zieht.

138. Trüffeln mit Wein.

So viel wie möglich gleich große Trüffeln werden in lauwarmem Wasser sorgfältig mit einer Bürste gerieben und gewaschen, damit alles Sandige rein heraus kommt; in einem Kastroll mit einer halben Flasche starken rothen Wein begossen, mit 2 Loth in Scheiben geschnittenen rohen Schinken, einer Zwiebel, einem Stückchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt und mit einer kleinen Hand voll zusammengebundener Petersilie belegt, auf schwachem Feuer gut zugedeckt so lange gekocht, bis man sie mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen kann, alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, sobald sie abgelaufen sind, noch heiß auf einer mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckten Platte zu Tisch gegeben und der übrige Saft extra servirt. Die Trüffeln werden auch öfter in Scheiben geschnitten und ein Ragout damit belegt oder in Sauce und zu Farce verwendet.

139. Wirsing.

Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kopf durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Rippen aus den Blättern und schneidet das Uebrige des Kopfes in halbe Hand große Stücke, nachdem werden sie gewaschen und in kochendem gesalzenem Wasser weich gekocht, auf einem Seiher kaltes Wasser darüber geschüttet und ausgedrückt; zuletzt röstet man etwas Mehl in Butter ganz hell, gibt den Wirsing hinein, röstet ihn noch ein wenig, rührt ihn mit guter Fleischbrühe an und läßt ihn aufkochen.

140. Gefüllter Wirsing.

Man macht eine Farce von halb Kalbfleisch, halb Schweinefleisch, welches roh ganz fein gehackt, gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben wird; hierzu werden einige Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gerührt, in die blan-

chirten Wirsingblätter eingewickelt, in Speck eingebunden und in Jusfett gedämpft; der Speck wird beim Anrichten weggenommen und eine kräftige Jussauce darüber gegeben, auf diese Weise wird auch der gefüllte Kopfsalat bereitet.

141. Gehackter Wirsing in Melonen-Form.

Der Wirsing wird abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und nicht sehr fein gehackt. Lasse ein Stück Butter mit einem guten Löffel voll Mehl anziehen, röste ein Stück fein geschnittene Zwiebel damit weich, gib den Wirsing dazu und lasse ihn noch ein wenig mit rösten, fülle Alles mit guter Fleischbrühe und einem Löffel voll sauren Rahm auf, salze es, nimm Muskatnuß dazu und lasse es aufkochen; bestreiche eine Melonenform mit Butter, belege abwechselnd die Streifen mit gehacktem Schinken, gib kurz vor dem Anrichten den Wirsing hinein und stürze es dann um.

142. Gelbe Rüben.

Man schneidet die Rüben in feine Streifen, wäscht sie und läßt sie in Butter mit Fleischbrühe und Salz weich dämpfen, auch kann man ½ Stunde vorher einige geschnittene Kartoffeln mitkochen; ist Alles weich, gibt man etwas Mehl und feingeschnittene Petersilie daran; sollte das Gemüse zu dick sein, rührt man noch etwas Fleischbrühe hinein.

143. Gelbe Rüben mit Spargelköpfen.

Die gelben Rüben werden mit Butter und Fleischbrühe weich gedämpft und etwas Zucker, Salz sowie fein gehackte Petersilie dazu gegeben; dann läßt man die Spargelköpfe in Salzwasser weich sieden, thut sie zu den gelben Rüben, streut Mehl hinein und schüttet Fleischbrühe hinzu. Das Gemüse muß kurz gebunden sein und darf keine helle Brühe haben.

144. Eingemachte Bohnen.

Die eingemachten Bohnen werden gekocht, wenn sie weich sind, schüttet man sie in einen Seiher, gießt kaltes Wasser darüber und drückt sie gut aus; die gedörrten, weißen Bohnen werden zugleich in einem andern Topf gekocht und das Wasser davon abgeschüttet; nun wird ein Kochlöffel voll Mehl in Butter oder Schmalz gelb geröstet, Fleischbrühe, Salz und Nelken dazu gegeben, die grünen und weißen Bohnen hineingeschüttet, untereinander gerührt und aufgekocht.

145. Weiße Rüben.

Man schält die weißen Rüben und schneidet sie in längliche Stückchen, wäscht und thut sie in einen Seiher, damit das Wasser wieder abläuft; unterdessen läßt man in einem Topfe Schmalz heiß werden und etwas schwarzes Brod darin braun rösten, dann werden die Rüben nebst gehörigem Salz dazu gethan und auf Kohlen gedämpft, bis sie weich sind; es ist jedoch darauf zu achten, daß sie nicht anbrennen; sind sie schön braun, so wird Mehl hinein gestreut und gedämpft bis das Mehl angezogen hat, dann kommt etwas Fleischbrühe sowie Pfeffer hinein und wird mit einander gekocht.

146. Schwarzwurzeln.

Diese Wurzeln werden, sobald sie gereinigt sind, in lauwarmes Wasser, mit etwas Mehl und Essig vermischt, gegeben, damit sie schön weiß bleiben. Nachdem werden sie in kochendem, gesalzenem Wasser weich gekocht und auf einen Seiber geschüttet, mit einem Stück Butter und Mehl ein hellgelbes Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe angerührt und die Wurzeln mit aufgekocht; beim Anrichten kann man einige Eigelbe und etwas Muskatnuß daran rühren.

147. Hopfen.

Der Hopfen wird abgeschnitten, sauber geputzt, gewaschen, in kochendem, gesalzenem Wasser weich gekocht und zum Ablaufen in einen Seiher gethan; hierauf läßt man einen Löffel voll Mehl in Butter anziehen, gießt Fleischbrühe daran, legt den Hopfen hinein und läßt ihn ein wenig mitkochen; man kann auch etwas Muskatnuß darauf streuen.

148. Artischoken.

Von den Artischoken schneidet man die Stengel ab sowie auch alle Spitzen an den Blättern, legt sie in's Wasser und klopft sie auf einem Brette aus, damit nichts Unreines zwischen den Blättern bleibt. Dann werden sie in einem Topfe weich gekocht, und wenn sie weich sind, nimmt man den Pelz davon heraus, macht eine dazu bereitete Buttersauce mit Muskatenblüthe daran, thut sie auf eine Schüssel, gießt so viel Sauce als möglich in jede Schote und läßt sie alsdann auf Kohlen etwas anziehen.

149. Gefüllter Salat.

Man schneidet die äußeren unreinen Blätter und Wurzeln vom Kopfsalat ab, und läßt ihn, nachdem er sauber gewaschen ist, in gesalzenem siedendem Wasser eine Minute kochen, legt ihn alsdann auf einen Seiher, gießt kaltes Wasser darüber, läßt es ablaufen, legt den Salat auf eine flache Schüssel und breitet die Blätter schön aus; das Innere wird gehackt und mit klein geschnittenen Zwiebeln in Butter gedämpft. Die Farce wird wie zum gefüllten Kraut zubereitet, der Salat damit gefüllt und mit Fäden gebunden. Ordne nun die Häuptchen, eines dicht neben das andere, und gieße frische Fleischbrühe daran. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Brühe vom Salat mit in Butter hellgelb geröstetem Mehl schön glatt angerührt,

Muskatblüthe, Pfeffer, wenn nöthig auch etwas Salz daran gethan, und wenn es hinlänglich gekocht hat, die Fäden abgeschnitten.

150. Purée von weißen Bohnen.

Nachdem die Bohnen weich gekocht, verdrückt und durchs Haarsieb getrieben sind, werden sie mit einer weißen Einbrenn verbunden, Salz, Jus und Jusfett daran gerührt, damit Alles schmackhaft wird. Hierzu kann man geräuchertes Fleisch geben.

151. Sauerampfer-Purée.

Nachdem der Sauerampfer fein gehackt ist, läßt man ihn in einer weißen Einbrenn ein wenig rösten, füllt Jus auf und läßt ihn mit einem Löffel voll sauren Rahm kochen. Beim Anrichten legirt man ihn mit Eidotter und mit einem Löffel voll Rahm und belegt ihn mit Carbonaden.

152. Purée von Feldhühnern.

Hat man übrige gebratene Feldhühner oder Ragout, so nimmt man das Fleisch von den Knochen, hackt es und stößt es nebst den Knochen im Mörser fein; macht unterdessen mit einem Stück Zucker ein braunes Einbrenn, füllt es mit Fleischbrühe auf, gibt das Gestoßene mit der Bratenjus, etwas rothen Wein, ein wenig Citronensaft und nach Belieben einige Tropfen Essig daran, läßt Alles gut durchkochen, und treibt es durch's Haarsieb; beim Anrichten garnire es mit gerollten Pfannkuchen. Auf diese Weise werden alle Purées von Wildpret, von Lerchen und andern Vögeln zubereitet.

153. Purée von Kalbfleisch.

Nimm Kalbsbraten, und wenn man hat, auch etwas Schweinebraten, hacke und stoße ihn fein, gib ihn in ein

weißes Einbrenn, nebst etwas Wein, Citronensaft, Fleischbrühe und ein wenig Jus, lasse Alles mit einander kochen, treibe es durch ein Haarsieb und garnire dieses beim Anrichten mit verlornen Eiern.

Verschiedene Auflagen zu Gemüsen.

154. Gedünstete Kalbsleber.

Man zieht der Leber die Haut ab, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, schneidet Speck in Würfeln und spickt sie damit, thut in einen Tiegel Butter, Zwiebel und Citronenschale, legt die Leber darauf und auf diese nochmals ein Stück Butter, läßt sie so lange dämpfen bis kein Blut mehr herausgeht, schüttet dann etwas Weckmehl sowie sauren Rahm daran und läßt es gut einkochen.

155. Gebackene Kalbsleber.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen, zu dünnen Stückchen geschnitten und einige Stunden in Milch gelegt; hierauf wird sie in Mehl, Salz und Pfeffer gewälzt und in heißer Butter oder Schmalz schnell gelb gebacken; längeres Backen macht die Leber trocken und hart.

156. Gebackene Kalbsfüße in Weinteig.

Man rührt Mehl mit Wein an, jedoch nicht zu dünn, gibt etwas heißes Schmalz dazu und den Schnee von einigen Eiern; die Kalbsfüße werden weich gesotten, klein geschnitten, in den Teig eingetunkt und in heißem Schmalz gebacken.

157. Fleischkugel.

Es wird 1 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch ganz fein gehackt, dann gehörig gesalzen, etwas fein

geschnittene Citronenschale, Muskatnuß und Pfeffer darunter gemengt, zu einer runden Kugel geballt und in Butter und Jus fertig gedämpft; beim Anrichten wird sie mit dem Saft, den sie zieht, begossen.

158. Schweins-Carbonaden.

Zu diesen nimmt man gewöhnlich solche ohne Rippen, schneidet sie nur Messerrücken dick, klopft sie ein wenig mit einem breiten Messer, thut Salz und Pfeffer darauf, panirt sie in Eier und Weckmehl und backt sie im Schmalz.

159. Carbonaden von Kalb- und Schweinefleisch.

Man nimmt halb Kalb- und halb Schweinefleisch dazu, hackt dies zusammen recht fein, formirt sie schön rund, ungefähr einen Finger dick und bestreut sie mit Salz; sie werden ebenfalls in Eier und Weckmehl panirt und in Schmalz gebacken.

160. Gehackte Schweins-Carbonaden.

Diese nimmt man mit Rippen, schält das Fleisch bis zur Hälfte von den Rippen, hackt es recht fein, formirt schöne Carbonaden daraus, thut Salz und Pfeffer daran, panirt sie in Eier und Weckmehl und backt sie im Schmalz.

161. Kroket.

Uebrig gebliebener Kalbs- oder Schweinebraten wird fein gehackt, ein Mundbrod eingeweicht und fest ausgedrückt dazu genommen, ein Stück fein geschnittene Zwiebel sowie Petersilie und ein Löffel voll Mehl in einem Stück Butter oder Schmalz geröstet sowie das gehackte Fleisch noch ein wenig mitgeröstet; dann wird ein oder zwei Eßlöffel voll Jus oder Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß und zuletzt ein paar Eier dazu gegeben, je nachdem die Masse groß oder klein ist; alle Mal ein Eßlöffel voll davon auf ein Brett

gelegt, damit sie kalt wird und man sie schön ballen kann, ehe sie aber ganz kalt wird, muß man sie glatt machen, formt runde oder lange Kroket, wickelt sie in Eier und Weckmehl ein und backt sie in schwimmendem Schmalz.

162. Gebackene Hühner.

Nachdem die Hühner gereinigt und ausgenommen sind, werden sie in schöne Stückchen geschnitten und einige Stunden in Milch gelegt, dann herausgenommen, mit einem reinen Tuch abgetrocknet und in Mehl umgewendet; nun verkleppert man ein paar Eier mit Salz, taucht die Hühner hinein, bestreut sie mit Weckmehl und backt sie im Schmalz.

163. Rindfleischwurst.

2 Pfund Rindfleisch (ungesottenes Schwanzstück) wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Speck fein gehackt, Salz, Pfeffer, 3 Eier und etwas Mehl dazu gethan, diese Masse dann in eine dicke Wurst formirt und gebraten, etwas Wein und Fleischbrühe daran gethan, damit es eine gute Sauce gibt, und nach Belieben fein gehackte Kapern darauf gestreut. Diese Wurst ist sehr gut kalt aufgeschnitten.

164. Farce-Würste.

1 Pfund Kalbfleisch hacke man mit 5 Loth Mark, etwas Petersilie, Schalotten, 3 gekochte und 3 rohe Eier fein, salze es, bestreue ein Nudelbrett mit Weckmehl, gebe die Farce darauf und formire Würstchen daraus, welche man in Eier umwendet, mit Weckmehl bestreut und im Schmalz backt.

165. Schweinefleischwurst.

2 Pfund Schweinefleisch wird mit Zwiebeln, Citronen, Nelken, Lorbeerblättern und Wurzeln weich gedämpft, es muß aber schön weiß bleiben, dann die Schwarte davon

abgenommen und das Fleisch fein gehackt, gestoßen und durch's Haarsieb getrieben, weißer Pfeffer, Salz sowie der Saft von dem Fleische dazu gethan, gehörig durcheinander gemengt und eingefüllt; bevor man sie aufschneidet, muß man das Messer in heißes Wasser tauchen.

166. Italienische Würste.

Hacke 1½ Pfd. gutes Ochsenfleisch, 2½ Pfd. Schweinefleisch, 4 Loth Salz und ½ Loth Pfeffer; 1 Pfund Speck schneide in Würfeln darunter, vermenge Alles recht gut mit einander und fülle es in gute frische Rinderdärme; diese Würste werden am heißen Ofen getrocknet und nicht in den Rauch gehängt.

167. Würste von übrigem Fleisch.

Man hackt Kalb- oder anderes Fleisch mit Petersilie, Citrone, Majoran, Salz, Pfeffer, etwas Speck oder Nierenfett und in Milch geweichte, wieder ausgedrückte Mundbrod fein, gibt so viel Eier daran, daß es ein nicht zu dünner Teig wird, streut Weckmehl auf ein Nudelbrett, gibt den Teig darauf, formirt Würste daraus und backt sie schön und langsam aus dem Schmalz.

168. Hirnwürste.

Von einem gekochten Hirn zieht man die Haut herunter, rührt Butter mit 3 Eiern ab, rührt das Hirn mit ein wenig Salz darunter und bereitet folgenden Teig: Man gibt auf ein Nudelbrett 2 Hand voll Mehl, macht in der Mitte ein Loch, rührt 2 Eier, 3 Löffel voll sauren Rahm, 2 Loth Butter und ein wenig Salz hinein, verarbeitet dieses zu einem Teig, wie den Nudelteig, rollt ihn dünn aus, schneidet längliche Stückchen davon, streicht das Abgerührte darauf, rollt es zusammen, wendet es in Eier um, bestreut es mit Weckmehl und backt es im Schmalz.

169. Schinkenwürste.

Man hackt $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken recht fein, gibt eine handvoll Weckmehl, 2 Eier und fein geschnittene Citronenschalen hinzu und rührt alles untereinander, schneidet Oblaten in fingerlange Stückchen, feuchtet sie mit Wasser etwas an, legt von der Farce darauf, schlägt die Oblaten über einander, wendet sie in Eier um, bestreut sie mit Weckmehl und backt sie in heißem Schmalz.

170. Nierenschnitten.

Man hackt 3 Kalbsnieren mit ein wenig Nierenfett ganz fein, gibt in Milch geweichte, wieder ausgedrückte Mundbrod, 3 Eier, Muskatnuß, Salz und etwas Rahm daran, rührt Alles unter einander, streicht es auf Weckschnitten, bestreicht dieselben mit Eier, bestreut sie mit Weckmehl und backt sie in heißem Schmalz.

171. Hirnschnitten.

Man röstet Schnitten von Milchbrod, wäscht und reinigt ein Kalbshirn, rührt es in eine Schüssel so fein wie Teig ab, schlägt 2 Eier dazu, thut 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, etwas Salz und Muskat hinzu, legt eine wallnußgroße Butter in eine Pfanne, läßt sie zergehen, rührt das abgerührte Hirn daran und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden, es ist jedoch darauf zu achten, daß es sich nicht scheidet; alsdann legt man es auf das geröstete Milchbrod und die Hirnschnitten sind fertig.

172. Gebackene Sardellen.

Es werden schöne und rein gewaschene Sardellen genommen, der Länge nach von einander geschnitten, die Gräten herausgezogen, jede Hälfte in Ei und Weckmehl umgewendet und mit Parmesankäse vermischt, schnell aus dem Schmalz gebacken.

173. Gänseleber.

Man spickt die Leber mit Zimmt und Nelken, legt sie in einen Tiegel mit Zwiebeln und Butter, deckt die Leber mit Speck zu und läßt sie so auf Kohlen unten und oben gar werden, dann röstet man ein wenig Zucker und Mehl in Schmalz gelb, füllt Fleischbrühe und Citronensaft auf, gibt den Saft von der Leber dazu und läßt es auskochen.

174. Frikadellen.

Uebrig gebliebenes Rind-, Hammel- und Kalbfleisch sowohl einzeln, als zusammen, hackt man recht klein, thut ein halbes Pfund Bratwurstfülle nebst 2 in Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Mildbrödchen (12 Lth.), 2 Eier, Salz, etwas Pfeffer und Nelken hinzu, mengt alles untereinander; dann werden davon in der Form eines Eies, nur etwas größere Klößchen gemacht und in Butter oder Schmalz gebacken.

175. Gebratene Frikadellen.

Hiezu nimmt man 1 Theil Rindfleisch, 1 Theil Kalb- und 1 Theil Schweinefleisch, welches recht fein gehackt wird, gibt zu 1½ Pfund Fleisch 4 Eier, Salz, Muskatnuß, Nelken, fein geschnittene Zwiebeln, Petersilie und 2 geriebene Milchbrod; dieses wird unter einander gemischt zum runden Ball geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, in heiße Butter oder Schmalz gelegt, auf beiden Seiten dunkelgelb gebraten und mit etwas Fleischbrühe fertig gedämpft, wozu man 1½ Stunde nöthig hat.

176. Gebackenes Kalbsgehirn.

Nachdem das Gehirn gehäutet und in Salzwasser weiß gewaschen ist, thut man es in einen Seiher, daß es trocken abläuft; nimmt geklepperte Eier, wälzt das Gehirn darin

um, bestreut es mit Weckmehl und Salz und bäckt es dann im Schmalz.

177. Kalbs-Coteletts mit Schweinefleisch-Farce in Papier.

Die Coteletts werden fein gehackt, gesalzen, in Eier und Weckmehl panirt und im Schmalz hellgelb gebacken; hierauf wird folgende Farce gemacht: Rohes Schweinefleisch wird fein gehackt und gestoßen durch's Haarsieb getrieben, Salz, etwas Pfeffer, feine Citronenschale und Muskatnuß darunter gerührt, die Coteletts auf beiden Seiten damit bestrichen und in weiße Papierformen, welche geschnitten und mit Butter bestrichen sind, gelegt, daß sie unten und oben bedeckt sind, außen herum wird das Papier etwas umgebogen, in einen flachen Tiegel eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Röhre gestellt und sammt den Papieren servirt.

Saucen.

178. Bechamelle-Sauce.

Man belegt den Boden eines Casserols mit ¼ Pfund Butter, 2 Zwiebeln, einer halben Selleriewurzel, 1 gelben Rübe, alles verschnitten, 2 Lorbeerblättern und 1 Stück Citronenschale; nun schneidet man 1 Pfd. Kalbfleisch und ½ Pfd. Schinken in Würfeln, bedeckt damit das Ganze, läßt es ein wenig anziehen, gibt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, etwas Salz, Citronenschale und Muskatblüthe dazu, und dämpft es zugedeckt auf gelindem Feuer so lange, bis der Saft ganz eingekocht ist, dann staubt man 3 Kochlöffel voll

Mehl hinein, röstet Alles noch ein wenig, rührt 3 Schoppen kochenden süßen Rahm dazu und läßt dieses unter beständigem Rühren ziemlich dick einkochen, treibt es durch's Haarsieb, und hebt die Sauce zu weiterem Gebrauche in einem irdenen Geschirr auf; während des Erkaltens rührt man sie noch öfter um, damit sie keine Haut bekommt. Sie muß eine gelbe Farbe haben; außerdem gibt man noch etwas Jus daran.

179. Milch-Sauce mit Citronen.

Rühre einen Eßlöffel voll Mehl und 5 Eidotter mit einer halben Maß Milch oder Rahm glatt an, gib 6 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker hinzu, lasse dieses unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen auf dem Feuer bis vor's kochen kommen, seihe es durch's Haarsieb und richte es sogleich an.

180. Vanille-Sauce.

½ Maß Milch wird mit einem Stückchen Vanille eine Viertelstunde langsam gekocht und eben so lange zugedeckt stehen gelassen; nun rührt man einen Eßlöffel voll Mehl mit einem kleinen Schoppen Milch glatt, gibt 5 Eidotter, Zucker und die etwas erkaltete Vanille-Milch hinzu, rührt Alles beständig mit dem Schneebesen bis es kochend ist und richtet es durch ein Haarsieb an. Man kann auch die Vanille mit Zucker stoßen und dazu geben.

181. Mandel-Sauce.

4 Loth süße und 6 Stück bittere abgezogene Mandeln werden mit Milch fein gestoßen, in einer halben Maß gute Milch einige Mal aufgekocht, eine Viertelstunde hingestellt, durch ein Sieb gegossen und übrigens wie die Vanille-Sauce bereitet.

182. Zimmet-Sauce.

Bereitet man wie die Vanille-Sauce, nur wird statt der Vanille ein fingerlanges Stück Zimmet in der Milch gekocht.

183. Chocolade-Sauce.

6 Loth geriebene Chocolade wird mit einem Schoppen Milch unter beständigem Umrühren gut gekocht und hierauf noch ein Schoppen Milch hinzugegossen, ist dieses nochmals aufgekocht, läßt man es eine Viertelstunde stehen. Unterdessen rührt man 1 Eßlöffel voll Mehl mit einem kleinen Schoppen Milch, 4 Eidotter und Zucker glatt an und behandelt sie wie die Vanille-Sauce.

184. Zwiebelsauce.

Die Zwiebeln werden in längliche Stückchen geschnitten, in Fett weich gedämpft, thut dann geriebenes Milchbrod dazu und läßt es härtlich rösten, gießt Fleischbrühe daran und läßt die Sauce noch ein wenig damit kochen. Man gibt sie zu gekochten Enten und Schweinefleisch.

185. Kalte Sauce über Rindfleisch.

Man nimmt ein paar Löffel voll starken süßen oder jungen sauren Rahm, einen Löffel voll Provanceröl, etwas kleingehackte Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie, Sardellen, Milchbrodkrumen und ein hartgesottenes, kleingehacktes Eigelb, rührt Alles gut untereinander und gibt es kalt auf den Tisch.

186. Rothe Weinsauce.

Lasse ½ Maß rothen Wein, ¼ Pfund Zucker, einige Stück Zimmet, die Schale einer halben Citrone und 2 Eßlöffel voll Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre etwas Mehl mit kaltem Wasser

an, gib davon so viel zum Wein, daß die Sauce etwas gebunden wird und schütte sie sogleich in eine Sauciere.

187. Hagebuttensauce.

Eine Hand voll rein gewaschene Hagebutten wird mit ½ Maß Wasser ¼ Stunde gekocht, durch einen feinen Seiher getrieben, mit weißem Wein, Zucker und Zimmet durchgekocht und so viel Mehl oder Stärke mit Wasser daran gerührt, daß die Sauce dicklich wird.

188. Senfsauce zu Fischen.

Ein Stück abgeklärte Butter, einige Eßlöffel voll Senf, halb Fischwasser, halb Wasser wird mit 1 bis 2 Kaffeelöffel voll Stärkmehl, welches mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht, mit 1 Eidotter und 1 Stück roher Butter abgerührt.

189. Geschlagener Weinschaum.

2 ganze Eier, 6 Eiergelb, 8 Loth an einer Citrone abgeriebener Zucker, 2 Schoppen weißer guter Wein und der Saft einer halben Citrone werden auf dem Feuer mit einem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein zarter dicker Schaum bildet und die Sauce aufsteigen will, worauf sie vom Feuer genommen und noch eine Zeitlang geschlagen wird. Zeigen sich auf der Oberfläche des Schaumes schmale wie Oel aussehende Streifen, so ist man sicher, daß sie fertig ist. Der Geschmack wird durch das Hinzugeben eines Eßlöffels voll Rum oder feinem Liqueur sehr erhöht.

190. Weiße Weinsauce.

Zwei kleine Kochlöffel voll Mehl werden mit einem halben Schoppen Wasser und 4 Eidotter glatt angerührt, ½ Maß Wein daran gegossen und mit Zucker, ein Stück Citronenschale, Zimmet und 2 Loth Butter unter fort-

währendem Rühren aufgekocht, durch's Sieb gegossen und über Pudding angerichtet.

191. Weinsauce auf englische Art.

In einem Eßlöffel voll feinem Mehl gibt man 4 Loth Zucker, 4 Loth Butter, einige Körnchen Salz, etwas Muskatnuß, rührt dieses mit einem Schoppen Wasser nach und nach glatt an, gibt eben so viel Madeira hinzu, rührt Alles auf dem Feuer zu einer Sauce gut ab, und läßt sie bis zum kochen heiß werden, aber nicht kochen.

192. Rosinen-Sauce.

In 4 Loth Butter wird ein Löffel voll Mehl langsam braun geröstet, mit einem Schoppen Wasser glatt angerührt, eine halbe Maß Wein, 4 Loth Weinbeeren und Rosinen, 1 Stück Zimmet und Citronenschale hinzugegeben und nach mehrmaligem Aufkochen angerichtet. Diese Sauce eignet sich gut zu Mehlspeisen im Ofen und aus dem Schmalz gebacken.

193. Specksauce.

Fein gewürfelter Speck wird langsam dunkelgelb gebraten, die gebratenen Speckwürfel nimmt man dann heraus und rührt je nach der Portion der Sauce 1—2 Löffel voll Mehl hinein, läßt sie mit kochendem Wasser, Essig, etwas Pfeffer und Salz durchkochen, und gibt beim Anrichten die Speckwürfel hinein oder dazu.

194. Sauerampfersauce.

Der Sauerampfer wird gewaschen und ziemlich fein gehackt, dann läßt man ein Stückchen Butter zergehen, dämpft ihn darinnen, streut einen oder je nachdem es viel Sauerampfer ist, 2 Löffel voll Mehl darauf, und hat dies noch eine Weile mitgedämpft, füllt man es mit guter heißer

Fleischbrühe auf, thut Salz, Muskatnuß, nach Belieben auch etwas ungekochtes dürres Fleisch dazu, und läßt es damit eine Viertelstunde kochen. Diese Sauce paßt zu Rindfleisch oder gebratenem Geflügel. Man kann auch einige Eigelb daran rühren.

195. Holländer Sauce zu Hecht.

Man rühre 2 Loth Butter schaumig, schlage 3 Eidotter, eins nach dem andern hinein, dann 1 Messerspitze voll Mehl und 3 Eßlöffel voll sauren Rahm, stelle dieses auf's Feuer und rühre es fortwährend, bis es anfängt dick zu werden, vermische noch Citronensaft und den Saft von gebratenem Hecht damit und richte die Sauce an.

196. Kalte Häring-Sauce.

Man nimmt einen Milchner, wäscht und grätet ihn aus, stößt ihn mit 3 hartgesottenen Eiern nebst ein wenig Chalottenzwiebeln im Mörser fein, treibt Alles sammt der Milch durch's Haarsieb, nimmt noch einen geschabten Borsdorfer Apfel dazu und macht die Sauce mit Essig, Oel und Pfeffer an. Sie ist zum Rindfleisch und kalten Braten sehr gut.

197. Petersilien-Sauce.

Butter und Mehl wird zusammen gedämpft, Fleischbrühe oder Wasser und Salz dazu gegeben, und nach dem Durchkochen ein gutes Stück frische Butter und fein gehackte Petersilie durchgerührt.

198. Austern-Sauce.

Nehme eine Anzahl Austern, löse sie aus, nehme die Bärte hinweg und behalte den Saft davon zurück; lasse in einer Casserole Butter zergehen, dämpfe die Austern ein wenig darin, thue fein geriebenes Milchbrod und Citronen-

schale dazu und lasse Alles zusammen noch etwas dämpfen; dann gebe Fleisch- oder Bratenbrühe, Citronensaft, den Saft von Austern, Wein und Muskatnuß hinzu und lasse Alles miteinander ein wenig aufkochen. Diese Sauce wird gewöhnlich zu gebratenen Kapaunen gegeben.

199. Kirschen- oder Weichselsauce.

Man steint 1 Pfund Kirschen und 1 Pfund Weichseln aus, stößt die Kerne in einem Mörser, gibt das Fleischige nebst ein Stück Zimmet, Citronenschale, 2 Schoppen Wasser und ein zerschnittenes Mundbrod hinzu, läßt es eine Stunde kochen und verdünnt es mit 2 Schoppen guten, am besten rothen Wein nebst einem Schoppen Wasser, treibt Alles durch ein Sieb, thut Zucker und 3 Loth Butter dazu und rührt es beständig bis vor's kochen. Kochen darf die Sauce nicht; sollte sie zu dick sein, wird mit Wein nachgeholfen; auch 2 Eßlöffel voll Kirschwasser vor dem Anrichten hinein gegeben, macht derselben einen guten Geschmack.

200. Sauce von getrockneten Kirschen.

Ein Pfund gedürrte Kirschen werden in einem Mörser gestoßen und ganz nach der vorhergehenden Sauce gemacht; da man jedoch die Kirschen nicht auskernen kann, müssen sie ganz gestoßen werden.

201. Sardellensauce zu Rindfleisch.

Vier Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, einige Chalotten, etwas Petersilie, die Schale und das Mark von ungefähr einer halben Citrone hackt man recht fein, röstet Mehl in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt so viel Fleischbrühe hinzu, daß die Sauce nicht zu dick wird, und thut vor dem Anrichten noch Muskatnuß dazu.

202. Braune Sardellensauce.

Das Mehl wird in Butter schön braun geröstet, mit Fleischbrühe verdünnt und Nelken, Citronen und etwas Wein daran gethan; die Sardellen werden von den Gräten abgelöst, einige Zeit in frisches Wasser gelegt, daß sich das Salz herauszieht, fein gehackt oder geschnitten und mit dem Uebrigen aufgekocht.

203. Braune Ragout-Sauce.

Eine braune Einbrenn wird nach und nach mit guter Fleischbrühe, Bratenbrühe oder Kraftbrühe angerührt, mit einer mit 2 Nelken besteckten Zwiebel, Lorbeerblatt, ein Gläschen Wein, etwas Essig, nach Belieben ein wenig Muskatblüthe und einiges Wurzelwerk gut durchgekocht, durch ein Haarsieb getrieben und zu vielen Ragout-Saucen verwendet.

204. Weiße Ragout-Sauce.

Diese bereitet man wie die vorige; will man sie jedoch zu Gemüsen verwenden, so darf weder Wein noch Citrone hinzukommen und dieselbe nur mit Fleischbrühe aufgefüllt werden.

205. Aepfel-Sauce.

Man schäle reife Aepfel, zerschneide und wasche sie, thue sie in eine Casserole mit einigen abgezogenen und gestoßenen Mandeln und Citronenschale, koche und verrühre sie fein, bringe sie dann wieder mit einem Glase Wein, Zucker, kleinen Rosinen und Zimmet auf's Feuer und koche alles gut durch; zuletzt verdicke man sie noch durch einen halben Löffel voll Mehl, damit die Brühe sich nicht von den Aepfeln trennt.

206. Kirschen-Sauce.

Man stoße die Kirschen sammt den Kernen, koche sie eine Viertelstunde mit Wasser, einigen Nelken und Citronenscheiben und rühre sie durch einen groben Seiher; dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimmet sowie etwas Nelken hinzu und rühre so viel Stärkmehl mit etwas Wasser durch, daß die Sauce recht gebunden werde; man kann auch etwas Arrac daran thun.

207. Fricassee-Sauce.

4 Eidotter werden zuerst mit 2 Löffel voll kaltem Wasser und dann mit einem Nußgroßen Stückchen Butter abgerührt, 2—3 Schöpflöffel voll weiße, mit Citronensaft abgeschärfte heiße Einmach-Sauce daran gegossen, alles abgerührt und durch ein Sieb getrieben. Man verwendet dieselbe zu Spargel, junge Hühner, Kalbfleisch, Blumenkohl. Will man sie zu etwas Gebackenem gebrauchen, nämlich zu Bries, Kalbsfüße u. dgl., so muß die Sauce ganz kalt sein und dicker, deshalb nimmt man einige Eidotter und Mehl mehr dazu.

208. Trüffel-Sauce.

Nachdem 2 Löffel voll Mehl in 6 Loth Butter oder Schmalz gelbbraun geröstet sind, werden sie mit guter Fleischbrühe und einem Glase rothen Wein abgerührt, 4—6 Trüffeln fein geschält, geschnitten, im Mörser gestoßen und hinzu gegeben nebst Salz, 2 Löffel voll Kraft- oder Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer und Citronensaft. Alles wird noch eine halbe Stunde gekocht, das Fett abgenommen und die Sauce zu Ragout verwendet.

209. Kapern-Sauce.

Es wird ein braunes Einbrenn gemacht, ein Stück fein geschnittene Zwiebel mit geröstet, mit Fleischbrühe und

einem Löffel voll Essig angerührt und aufgekocht, dann mit 2 Eßlöffel voll Kapern, etwas Pfeffer und Salz nochmals gekocht, das Fett abgenommen und angerichtet.

210. Champignons-Sauce.

Eine Hand voll gewaschene Champignons werden fein geschnitten, ebenso eine halbe Zwiebel; dieses in 4 Loth Butter weich gedämpft, mit einem Kochlöffel voll Mehl gestaubt, mit guter Fleischbrühe angerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und eine halbe Stunde langsam gekocht, etwas Citronensaft hinzugethan und angerichtet. Zu Eingemachtem eine sehr gute Sauce.

211. Champignons-Sauce anderer Art.

Man bereitet eine weiße Einbrenn-Sauce, gibt die gewaschenen verschnittenen Champignons hinein und kocht sie eine halbe Stunde.

212. Madeira-Sauce.

In einem Tiegel wird ein Stück zerlassene Butter, eine halbe Selleriewurzel, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, eine Zwiebel, ein Stückchen Speck, alles verschnitten nebst einem Lorbeerblatt, gethan; dieses läßt man mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe zugedeckt einbraten, bis es kurz und gelb geworden ist, dann wird es mit einem Schöpflöffel voll brauner Einmachsauce und eben so viel Fleischbrühe dicklich eingekocht, das Fett abgenommen und durch ein Sieb getrieben, auf's Feuer gestellt, Nußgroß Butter, ein Glas Madeira und der Saft einer halben Citrone daran gegeben, und unter fortwährendem Aufziehen mit dem Löffel nochmals heiß gemacht; man gibt sie zu gebratenem Rindfleisch.

213. Meerrettig mit Fleischbrühe.

Man schabt ihn rein, reibt ihn auf einem Reibeisen und reibt hierauf hartes weißes Brod darauf, thut beides in einen Tiegel mit Fleischbrühe, Butter und etwas Muskatnuß, und läßt es eine Viertelstunde kochen.

214. Meerrettig mit Milch.

Man schabt und reibt ihn, wie den vorhergehenden nebst etwas weißem Brod, gibt beides in einen Tiegel und rührt es mit kalter Milch, einem Löffel voll Mehl und einer kleinen Hand voll fein gestoßener Mandeln an, gießt hierauf so viel kochende Milch daran, bis es die gehörige Dicke hat, gibt Zucker nach Belieben hinein und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen. Beim Anrichten kann man ein wenig gestoßenen Zimmet oder Muskatblüthe darauf streuen. Es wird dieses zum Rindfleisch als Gemüse gegeben.

215. Rohe Rettig-Sauce.

Man wasche und schäle die Rettige ganz fein, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische sie mit Salz und lasse sie eine Stunde stehen, dann drücke man sie aus, bestreue sie mit Pfeffer und gebe Essig und Oel dazu.

216. Salat-Sauce.

Man rühre 3 hartgekochte Eidotter mit Essig fein, gebe Oel und Salz, auch nach Belieben etwas Zucker hinzu.

217. Weiße Sauce zu gekochter Ochsenzunge oder Rindfleisch.

Man lasse eine geschnittene Zwiebel und Mehl in Butter gelb dämpfen, rühre dazu von der Brühe worin die Zunge weich gekocht ist oder Fleischbrühe, 2—3 Lorbeer-

blätter, etwas Pfeffer, Muskatblüthe und einige Citronenscheiben, nach Belieben ein Paar gehackte Sardellen und etwas weißen Wein oder in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken.

218. Gurken-Sauce.

Man schält Gurken, macht die Kerne heraus, schneidet sie in Stücke und dämpft sie mit Zucker, Essig und ein wenig Salz; hierauf macht man eine gelbe Einbrenn, rührt sie mit Fleischbrühe an, gibt noch ein wenig Essig, Gewürz und Lorbeerblätter hinein, läßt es kochen und seihet es durch, gibt die Sauce dann auf die Gurken und kocht dieses nochmals auf. Man gibt sie zum Rindfleisch, Hammelfleisch u. s. w.

219. Rum-Sauce.

Man läßt 1/2 Maß Wasser, 1/2 Maß weißen Wein, 6 Loth Zucker und Zimmet gut kochen, gibt dann 1 Glas Rum hinein, rührt 2 Löffel voll Mehl mit 2 Löffel voll Wasser und 3 Eidotter gut ab, thut dieses dazu und läßt Alles unter beständigem Rühren aufkochen.

220. Sauce von übrig gebliebener Brühe eingemachter Zwetschen.

Man vermische die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rühre, wenn sie kocht, etwas Stärkmehl mit Wasser hinzu und gebe die Sauce zu kalten Reis- und Griesspeisen.

221. Sauce von getrockneten Zwetschen.

Man macht aus 1/2 Pfd. getrockneten gut abgebrühten Zwetschen die Kerne, zerstößt den dritten Theil im Mörser und kocht beides mit 1/3 Maß Wasser so lange, bis die Zwetschen weich sind; dann treibt man sie durch ein Sieb,

gibt weißen Wein, Citronensaft und Schale, Zucker und Zimmet hinzu und läßt es aufkochen. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, rührt man noch ein Löffelchen voll Stärkmehl dazu.

Fleischspeisen.

I. Rindfleisch.

222. Rindfleisch zu kochen.

Das Rindfleisch muß im Sommer wenigstens 1 Tag, im Winter 2 Tage alt sein, dann wird es vor dem Waschen recht geklopft, damit es mürbe wird und mit kaltem oder kochendem Wasser auf's Feuer gestellt, doch hat die Erfahrung gelehrt, daß letzteres vorzuziehen ist, indem dadurch weniger der Saft auszieht und zugleich ein früheres Weichwerden befördert wird. Zu dem frischen Fleische gebe man gleich das gehörige Salz, und lasse es, ist es mit kaltem Wasser hingesetzt worden, rasch bis vor's Kochen kommen, schäume es dann sorgfältig ab, gebe das gewöhnliche Gewürz und von allen Arten Wurzeln und Zwiebeln hinein und lasse dasselbe zugedeckt weder zu langsam noch zu stark 3—4 Stunden, nachdem das Stück klein oder groß ist, kochen. Nach einigen Stunden schöpft man das Fett ab und sollte Brühe eingekocht sein, so muß man kochendes Wasser nachgießen, welches man jederzeit bereit halten muß. Beim Anrichten belegt man das Fleisch sowie den Rand der Schüssel mit Petersilie oder gibt eine Sauce dazu.

223. Rindfleisch auf französische Art.

Man wasche ein mageres Stück Ochsenfleisch, klopfe es mürbe, reibe es mit Salz und Pfeffer ein, spicke es mit länglichen Speckstreifen, welche zuvor in ganz fein gehackter

Petersilie, Chalotten, Zwiebeln, Salz und Pfeffer umgewendet werden müssen; dann bedecke man den Boden und die Seiten eines Tiegels mit dünnem Speck, bestreue ihn mit Gewürz, vertheile darauf eine Zwiebel, Nelken, einige Lorbeerblätter, Petersilie, Körbelkraut und gelbe Rüben, lege das Fleisch hinein, gebe reingewaschene Kalbsfüße dazu, gieße 9 Löffel voll Fleischbrühe daran, decke den Tiegel recht fest zu und lasse es 2 Stunden auf schwachem Feuer dämpfen. Ist es bald fertig, gieße man Wein und Weinessig daran, lasse es noch eine Weile zugedeckt fortdämpfen, nehme dann das Fleisch heraus, schlage Eiweiß zu Schnee und rühre es an die Brühe, damit sie klar wird, und lasse dieselbe durch's Haarsieb laufen; reinige den Tiegel, gieße die durchgelaufene Brühe wieder hinein, lege das Fleisch dazu und lasse es noch eine Weile dämpfen.

224. Rindfleisch auf italienische Art.

Dieses muß Schwanzstück sein und kann man es nach Belieben spicken; alsdann nehme man ein Stück Speck, thue ihn nebst ein wenig Knoblauch, Basilikum, Thymian, 3—4 Nelken, einigen Körnchen Pfeffer in einem Mörser und stoße es, gebe es in ein Geschirr, wo das Fleisch knapp hinein geht, thue ein wenig Salz, ein paar Zwiebeln und Lorbeerblatt darauf, decke es zu und lasse es auf gleichem Feuer unter öfterem Umwenden dämpfen; fängt das Fleisch an gelb zu werden, gieße man Fleischbrühe daran und lasse es so weich werden. Das Fleisch wird mit der Sauce angerichtet, jedoch das Fett abgenommen.

225. Rindfleisch anderer Art.

Hierzu nimmt man Brustkern und kocht ihn bis er recht weich ist, dann legt man ihn in eine Bratpfanne, bestreut ihn mit Pfeffer, Salz und feinen Kräutern, bestreicht

ihn mit Fett oder Butter, bestreut ihn mit Weckmehl und bestreicht denselben nochmals mit Butter, stellt ihn in die Bratröhre und läßt das Fleisch schön gelb werden; man gibt eine Chalottensauce dazu.

226. Rindfleisch mit feinen Kräutern.

Man schneide Chalottenzwiebeln, Petersilie, Thymian, Basilikum, Bertram und Kapern fein, gebe sie in einen Tiegel, wo das Fleisch hineingeht, dämpfe sie in etwas Butter und lege halb weich gekochtes Rindfleisch hinein, Salz und Pfeffer darauf, lasse dieses auf gleichem Feuer weich dämpfen und gebe öfters einige Löffel voll Fleischbrühe daran. Ist es Zeit zum serviren, kommen noch ein paar Löffel voll guter Senf, etwas Kräuteressig und Citronensaft hinein, und wird das Fleisch in dieser Sauce angerichtet; jedoch darf dieselbe nicht zu dünn sein.

227. Gedämpftes Rindfleisch.

Man klopfe ein fleischiges Stück Rindfleisch recht stark, wasche es sauber und spicke es mit Speck und Citronenschalen, dann lege man in eine Casserole auf dem Boden kleine Hölzer, etwa einen halben Finger dick, das gespickte Fleisch darauf, salze es aber nicht stark, gieße Fleischbrühe und Essig, nach Belieben auch Wein dazu, daß die Brühe in der Casserole so hoch als das Fleisch geht, thue etliche geschälte, mit Nelken besteckte Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben und ein Stück Speck dazu und lasse es zugedeckt kochen bis es weich ist. Nun gießt man die Brühe herunter, schöpft das Fett davon wieder in das Geschirr, in welchem das Fleisch gedämpft wurde, läßt es heiß werden, bestreut das Stück Fleisch mit Mehl und legt es hinein, daß es gelb wird, gießt dann die vorige Brühe durch einen Seiher wieder daran und läßt es noch etwas

kochen. Im Falle die Sauce nicht braun genug ist, kann man ein wenig Zucker daran brennen. Wer das Saure liebt, kann 1/4 Stunde vor dem Anrichten noch ein wenig Essig oder Citronensaft daran thun, und alsdann das Fleisch mit geschnittenen Citronenschalen bestreut, auf den Tisch geben.

228. Geklopftes gewickeltes Rindfleisch.

Hierzu nimmt man Schwanzstück, schneidet davon über quer Messerrücken dicke Blättchen, klopft sie mit einem breiten Messer, salzt und pfeffert sie, belegt sie mit fein geschnittenen Zwiebeln und Speck, rollt sie zusammen, bindet dieselben mit Bindfaden, legt sie in einen Tiegel nebst etwas Zwiebel, Speck, Butter, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilienwurzeln, Lorbeerblatt und Citronenschale, deckt sie zu und läßt Alles dämpfen bis es gelb geworden ist, thut alsdann einige Löffel voll sauren Rahm und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt dieses vollends weich dämpfen, richtet die Rolladen an und gießt die Sauce durch's Haarsieb darüber.

229. Gewickeltes englisches Rindfleisch.

Löse aus einem guten Nierenstück die Knochen heraus, klopfe es, lege ein Stück Zwiebel mit einigen Nelken besteckt, ein Lorbeerblatt, Citronen, Salz und Pfeffer darauf, rolle es zusammen und umwickle es fest mit Bindfaden; gebe es in eine Bratpfanne, die einen Deckel hat, nebst Wurzeln, Zwiebeln, etwas Essig und Wein, daß das Fleisch nicht zu scharf wird, lasse es dann weich braten und dämpfen, gieße öfters ein wenig Fleischbrühe daran, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten gebe in Schmalz geröstetes Mundbrod hinzu und nach Belieben sauren Rahm. Die Sauce wird durch's Haarsieb getrieben und extra gegeben.

230. Englisches Rindfleisch süß gebraten.

Dieses muß auch Nierenstück sein, woraus die Knochen nicht gelöst werden, und welches nicht gewickelt wird. Dasselbe wird eben so gebraten wie das vorhergehende, nur darf kein Wein und Essig dazu kommen.

231. Beitzfleisch.

Hierzu nimmt man Schwanzstück, klopft es und wäscht es mit warmem Wasser, begießt dasselbe mit heißem Essig und gibt noch so viel Essig und Wein kalt daran, als nöthig ist, stellt es an einen kühlen Ort, und läßt dasselbe 8 Tage stehen. Hierauf stellt man es gesalzen, aber ohne den Essig auf's Feuer, da das Fleisch schon genug an sich gezogen hat, gibt Zwiebel, Citronen, Lorbeerblatt, Wurzeln und Wasser oder Fleischbrühe dazu, und läßt es so weich kochen; alsdann macht man ein braunes Einbrenn, füllt dasselbe mit dieser Brühe auf und läßt es durchkochen, treibt die Sauce durch einen Seiher, schneidet das Fleisch in Stücke und richtet dieselbe darüber an.

232. Boeuf à la mode.

Man nimmt hierzu ein Stück Fleisch ohne Knochen, besonders aus den Lenden oder von einem jungen Ochsen das Schwanzstück, legt es mehrere Tage in Essig, besteckt es dann mit fingerlangen Stückchen Speck recht dick, legt breite, dünne Stücken Speck, oder einige rein gewaschene Speckschwarten in einen Tiegel und das Fleisch darauf, gibt Zwiebel, ganzen Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, Lorbeerblätter, 1 gelbe Rübe und 1 Stückchen schwarze Brodrinde hinzu, thut so viel Wasser, Essig und Salz daran, daß es nicht an Brühe mangelt, deckt den Tiegel recht fest zu und läßt Alles 3 Stunden auf gelindem Feuer kochen. Alsdann röstet man Mehl in Butter schön braun, füllt dieses mit

der Brühe von dem gekochten Fleisch auf, läßt es kochen und richtet die Sauce durch einen Seiher zum Fleisch an.

233. Boeufsteaks.

Der abgelegene Lendenbraten wird mit einem feuchten Tuche abgeputzt, oben abgehäutelt und nach Belieben das an der Seite befindliche Fett, der sogenannte Riemen, weggenommen, worauf in der Quere fingerdicke Scheiben abgeschnitten und mit einem flachen Messer ein wenig geklopft werden, wodurch sie dann runde Schnitten bilden. Diese werden mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in zerlassene Butter getaucht, auf einander gelegt und ein paar Stunden hingestellt, wodurch sie beim Braten viel mürber werden. Hierauf werden sie in Butter auf gutem Feuer in 6—8 Minuten auf beiden Seiten schnell gebacken; und erkennt man, daß sie fertig sind, wenn beim Daraufdrücken kein rother Saft mehr hervordringt, während sie dennoch saftig sind. Man gibt sie zu gerösteten Kartoffeln oder Kartoffelnpuree.

234. Rost-Beef.

Man nimmt dazu am besten ein Rippenstück, klopft, wäscht und bratet es, nachdem es vorher gehörig gesalzen wurde; man muß es recht fleißig begießen, es überhaupt recht mürbe werden lassen; im Anfange gibt man etwas Wasser daran; wird die Brühe dann weniger, so gießt man wieder etwas nach. Man läßt ein Stück Butter gelblich werden, thut in Wasser weich gekochte Kartoffeln, nachdem sie abgeschält sind, hinein, und bratet sie braun, nimmt sie alsdann aus der Butter oder gießt solche in einen anderen Tiegel, thut einige Löffel Mehl dazu, röstet es gelbbraun, gibt etwas Brühe, Nelken, Gewürze, Citronenschale und Citronensaft dazu, und rührt von diesem allen eine dickliche,

angenehm schmeckende Sauce ab; von der Bratensauce nimmt man das Fett ab und gießt sie statt Wasser daran. Den begossenen Braten richtet man an, garnirt ihn mit den warm gehaltenen Kartoffeln rund herum recht zierlich und gibt die Sauce extra.

235. Lendenbraten.

Man ziehe dem Lendenbraten von der Außenseite die Haut ab, wasche ihn, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, spicke ihn auf beiden Seiten mit Speck und lege ihn einige Tage in Essig mit Zwiebeln und Lorbeerblättern. Dann brate man ihn in einer Pfanne, begieße ihn mit seiner eigenen Sauce und sauren Rahm bis er beinahe fertig ist. Hierauf gebe man ihn auf eine Schüssel, bestreiche ihn auf beiden Seiten mit Eiern, bestreue ihn mit Weckmehl, lege ihn in eine mit Butter bestrichene Pfanne, begieße ihn mit zergangener Butter und lasse ihn schön braun werden. Wenn er fertig ist, lege man ihn auf eine Platte, gebe die Sauce durch einen Seiher darüber oder richte sie extra an.

236. Lendenbraten auf Hasenart.

Man ziehe einem schönen Braten die Haut ab und spicke ihn wie einen Hasen, salze und würze ihn, lege ihn in eine Bratpfanne mit etwas Essig und lasse ihn auf beiden Seiten unter öfterm Betropfen mit Butter schön braten. Zuletzt begieße man ihn mit saurem Rahm und lasse ihn kurz einkochen. Beim Anrichten gebe man ihn auf die Platte und gieße die Sauce darüber.

237. Rindsbraten.

Nimm ein Schwanzstück, hänge es 2—3 Tage im Keller auf, wasche und klopfe es mürbe, reibe es mit Salz und Pfeffer ein, spicke es recht dicht mit Speck, bestreue es mit Mehl und brate es in einer Bratpfanne mit Butter.

Wenn es braun ist, gieße Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, gebe Kapern dazu und lasse es dämpfen, bis es weich genug ist; dann richte den Braten an, gieße die Sauce, welche nicht zu viel sein darf, darüber und belege ihn mit Citronenscheiben.

238. Rostbraten.

Von einem Schwanzstück schneide man 2 fingerdicke, spannenlange Stücke, klopfe sie auf beiden Seiten recht mürbe, wasche und trockne sie ab, reibe sie mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, begieße sie auf beiden Seiten mit zerlassener Butter oder Schmalz, lasse sie auf dem Roste langsam braten unter öfterm Umwenden und unter öfterm Betropfen mit Butter, zuletzt aber mit Citronensaft. Man darf das Fleisch nicht länger braten, bis es nicht mehr blutig ist; auch kann man Weckmehl oder Mehl darauf streuen, es dann mit Butter nochmals betropfen und schön braun werden lassen. Bratet man es in einer Pfanne, bleibt das Fleisch saftiger.

239. Gedämpfte Rindsniere.

Nachdem die Niere gewaschen, geputzt und in dünne Stücke geschnitten, bestreut man sie mit Pfeffer und besprengt sie mit Essig, doch darf sie nicht gesalzen werden, sonst wird sie hart. Eine Stunde darnach läßt man Schmalz zergehen, dämpft die Nieren darin, bestreut sie mit Mehl, läßt sie noch ein wenig dämpfen und gießt gute Fleischbrühe daran. Sieht man kein Blut mehr, gibt man die Niere auf eine Platte; die Sauce läßt man mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Citronenschalen aufkochen und richtet sie darüber an.

240. Gollasch-Fleisch.

2 Pfund gutes Rippenstück oder Lendenbraten werden in würfelförmige Stücke geschnitten, dann 2—3 Zwiebeln

geschnitten, 12 Loth Butter oder gutes Schmalz heiß gemacht, die Zwiebeln nebst dem Fleisch hineingelegt, Pfeffer, Salz und Kümmel dazu gegeben und unter mehrmaligem Umrühren weich gedämpft, dann etwas Mehl darüber gestaubt, etwas Essig und Fleischbrühe oder Wasser daran gegeben und gut durchgekocht.

241. Suppenfleisch in einer Sauce.

Man setze das Fleisch etwas zeitiger wie gewöhnlich auf's Feuer und schneide es, wenn es weich ist, in Stückchen. Hierauf lasse man in Butter feingeschnittene Zwiebeln gelbbraun werden, gebe Mehl hinein, mache auch dieses bräunlich und rühre es mit Fleischbrühe zu einer Sauce an. Dieselbe würze man mit einigen Nelken, Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, gebe wenn nöthig noch etwas Salz und 1—2 Eßlöffel voll süßen Rahm hinzu, lasse das Fleisch auf gelindem Feuer $^1/_2$ Stunde darin dämpfen und gebe nach Belieben noch ein wenig Essig hinein.

242. Grilladen von Suppenfleisch.

Das übrig gebliebene gekochte Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eier, Salz und Muskatnuß getaucht, mit Weckmehl bestreut und im Schmalz leicht gebacken, wobei es nicht austrocknen darf.

243. Ragout von Suppenfleisch.

Man schneide das Fleisch in Stücke, mache eine gelbbraune Einbrenn mit fein geschnittenen Zwiebeln, rühre diese mit Fleischbrühe oder Wasser und Bratenbrühe an, gebe etwas Pfeffer, Nelken, 2—3 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken, oder sehr wenig Essig zur Sauce, lasse dieselben weich kochen und das Fleisch ein wenig darin dämpfen. Soll Braten zum Ragout genommen werden, lasse man

denselben nur langsam heiß werden, durch das Kochen würde er zähe werden.

244. Hachee von Suppenfleisch.

Das übrig gebliebene Fleisch wird fein gehackt, alsdann macht man ein gelbbraunes Einbrenn mit Zwiebeln, gibt Fleischbrühe daran nebst Salz, Pfeffer, Nelken und ein wenig Essig und läßt das Fleisch darin aufkochen.

245. Ragout von Zunge.

Man nimmt eine schöne Zunge, klopft sie gut und kocht dieselbe in Salzwasser weich, zieht die Haut ab und schneidet dünne runde Scheiben davon, bestreicht einen Tiegel mit Butter, bestreut ihn mit Weckmehl oder Mehl recht tüchtig, gibt ganz fein gehackten Sauerampfer, Zwiebel, Petersilie, Körbel, Kapern und Citronenschale hinein, legt die Zunge darauf, salzt sie und gibt 2—3 Löffel voll sauren Rahm dazu, deckt den Tiegel fest zu und läßt sie eine Viertelstunde kochen, alsdann thut man ein wenig gute Fleischbrühe oder Jus daran, läßt das Ganze aufkochen und richtet es an.

246. Zunge mit Fricasseesauce.

Man kocht die Zunge in Salzwasser weich, häutet sie ab, schneidet sie der Länge nach von einander und schneidet etliche Schnitte hinein, aber nicht ganz durch. Dann röstet man in Butter einen Löffel voll Mehl mit Zwiebeln gelb, füllt es mit Zungenbrühe auf, gibt Citronenscheiben, Muskatblüthe, etwas fein gestoßenen weißen Pfeffer, auch nach Geschmack $1/2$ Glas weißen Wein daran und kocht dieses, legt man die Zunge hinein und läßt sie noch $1/4$ Stunde mit kochen; hierauf richtet man sie an und rührt die Sauce mit 2 Eidottern ab. Nach Belieben kann man auch einen Geschmack von Sardellen daran geben.

247. Gebackene Zunge.

Dieselbe wird in Salzwasser weich gekocht, abgehäutelt und gespalten, dann bestreicht man sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Weckmehl und Salz und backt sie in Butter schön gelb, wobei sie jedoch nicht austrocknen darf, sondern ganz saftig bleiben muß. Man gibt dieselbe zum Gemüse oder in einer Sauce.

II. Kalbfleisch.

248. Kalbsbraten.

Wenn das Bein vom Schlegel abgehauen ist, legt man ihn eine halbe Stunde in's Wasser damit er auszieht, thut ihn heraus und läßt ihn ablaufen. Alsdann macht man in der Bratpfanne Butter heiß, legt den mit Salz eingeriebenen Braten auf die gute Seite hinein, läßt ihn langsam gelblich braten wendet ihn um und läßt ihn so liegen, gibt einige Zwiebeln, eine gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt und einen Löffel voll Fleischbrühe hinein, deckt ihn mit Papier zu und läßt ihn unter öfterm Begießen langsam braten. Ist er angerichtet, treibt man die Sauce durch einen Seiher und gibt sie besonders dazu. Der Kalbsbug kann eben so gebraten werden, aber man muß den Knochen erst heraus schneiden.

249. Gespickter Kalbsbraten.

Der Braten wird recht geklopft, mit kochendem Wasser begossen und mit Speck gespickt; hierauf legt man ihn eine Viertelstunde in's Wasser und läßt ihn dann ablaufen; thut in eine Bratpfanne einige Hölzchen und Speckschwarten, legt den Braten mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ein wenig Thymian und Salz hinein, begießt ihn mit Butter oder gutem Bratenfett, thut einen Löffel voll Fleischbrühe daran, legt einen naßgemachten Bogen Papier

darauf und läßt ihn unter öfterm Begießen 2—2½ Stunde langsam braten. Ist der Braten angerichtet, treibt man die Sauce durch einen Seiher, nimmt das Fett herunter und gibt sie besonders dazu.

250. Saurer Kalbsbraten.

Man klopft und häutet den Braten, spickt ihn recht dick und legt ihn in eine große Schüssel, läßt in einem Tiegel 3 Schoppen Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganze Nelken, Pfefferkörner und Salz zusammen kochen, gießt es kochend über den Braten, deckt ihn mit Papier oder einem Tuch zu und läßt ihn 5—6 Tage unter öfterm Umwenden stehen. Will man ihn braten, legt man einige Hölzchen in die Bratpfanne, Speckschwarten darauf, dann den Braten, begießt ihn mit Butter, gibt die Zwiebeln und das im Essig liegende dazu, nebst ein Stück schwarze Brodrinde und eine gelbe Rübe, deckt ihn zu und läßt denselben unter öfterm Begießen langsam braten. Man darf ihn nicht umwenden, damit der Speck immer oben bleibt, weil der Braten sonst sein Ansehen verliert. Die Sauce treibt man durch einen Seiher, nimmt das Fett davon und kann einige Citronenscheiben dazu legen, oder etwas sauren Rahm in die Sauce thun.

251. Kalbsnierenbraten.

Nachdem der Braten gewaschen ist, wird er gut gesalzen, einige Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronenschalen, etwas Butter oder Schmalz dazu gegeben und unter öfterm Begießen schön gelb gebraten.

252. Gefüllter Kalbsschlegel.

Salze einen Kalbsschlegel ein, schneide ihn auf der innern Seite auf und löse etwas Fleisch und die Beine heraus, damit es eine Höhlung gibt; dann mache folgende Farce: Hacke das ausgelöste Fleisch mit 2 Briesen, 2 Eiern,

Citronenschale, Salz und Petersilie fein, dann lasse 4 Loth fein geschnittenen Speck in einem Tiegel anlaufen, gebe das Gehackte hinein und lasse es unter öfterm Umrühren dämpfen, bis das Fleisch weich ist. Hierauf rühre 2 Loth Butter mit 3 Eiern und einer Hand voll Weckmehl gut ab, rühre das Gedämpfte darunter und fülle den Schlegel damit, nähe ihn zu, lege ihn in die Bratpfanne und betropfe ihn öfter mit Butter und Citronensaft. Wenn er schön hellbraun und weich gebraten ist, lege ihn auf eine Platte, gieße die Sauce darüber oder gebe sie extra und belege den Braten mit Citronenscheiben.

253. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird zusammengedrückt, daß der Wind herausgeht, dann schneidet man sie inwendig von einander, doch so, daß sie ringsum zu bleibt und im Braten die Fülle nicht herausgeht, legt sie in Wasser, wäscht sie und salzt sie ein. Hierauf macht man folgende Farce:

Man weicht Milchbrode in Milch oder Wasser ein und drückt sie fest aus, dämpft in Butter eine feingehackte Zwiebel, etwas Petersilie, gibt das Milchbrod hinzu bis es heiß ist, läßt es abkühlen, thut Salz, Muskatnuß und 3 Eier dazu, rührt Alles gut durch, füllt die Brust damit und näht sie zu, legt sie in eine Pfanne, begießt sie mit Butter, gibt eine Zwiebel und einen Löffel voll Fleischbrühe daran, deckt sie zu und läßt sie unter öfterm Begießen langsam braten. Wird sie angerichtet, zieht man den Faden heraus und gibt die Sauce besonders.

254. Gewickeltes Kalbfleisch als Braten.

Man schneide von einem gespaltenen Kalbsschlegel die Knochen und das Häutige weg, klopfe ihn und reibe denselben mit Salz ein; auf die innere Seite lege man dann

eine Zwiebel, Citronenschale, Butter und ein wenig Muskatblüthen, rolle ihn fest zusammen, umbinde ihn mit Bindfaden und spicke ihn. Hierauf lege man denselben in eine Bratpfanne nebst Wurzeln, Zwiebeln, Butter und sauren Rahm und brate ihn unter öfterm Begießen mit Jus. Zuletzt gebe man eine Hand voll in Schmalz geröstetes Weckmehl daran, und richte die Sauce durch ein Haarsieb an.

255. Kalbsschnitzchen.

Von einem Kalbsschlegel schneide man handgroße fingerdicke Schnitten ab, wasche und klopfe sie mit einem Beil oder Klopfholz auf beiden Seiten, salze sie ein und lasse sie eine Weile stehen; dann trockne man sie ab, spicke sie ein wenig mit Citronenschnitzchen und tropfe etwas Citronensaft darauf; hierauf lege man die Schnitzchen in eine Pfanne, in welcher Schmalz oder Butter zerlassen wurde, lasse sie langsam eine halbe Stunde auf beiden Seiten schön hellbraun werden und gebe sauren Rahm darauf; dann lasse man es zusammen heiß werden, richte die Kalbsschnitzchen an, gieße die Sauce darüber und bestreue sie mit fein geschnittener Citronenschale.

256. Kalbfleisch-Farce.

Nimm $^1/_2$ Pfund abgehäutetes trockenes Kalbfleisch, hacke es mit eben so viel frischer Butter und Weck, von dem die Rinde abgeschnitten, und welches auf dem Feuer in ein wenig Butter und Milch abgetrocknet ist, so daß es wie ein Kloß wird, recht fein, treibe Alles durch's Haarsieb, gib Salz, ein wenig Pfeffer, frischen feingeschnittenen Speck, Petersilie, 2 Eier und 2 Eidotter hinzu und vermenge es miteinander. Will man Würstchen aus dieser Farce machen, fülle man dieselbe in Bratwurstdärme, mache sie fingerlang, koche sie ein wenig in Wasser, backe sie in Schmalz gelb

und gib beim Anrichten etwas Jus daran. Will man die Farce zu gefülltem Kraut oder Wirsing nehmen, so lasse man den Speck weg, thue noch fein gehackte Zwiebel dazu und mache eine gute Jussauce über das Gemüse; auch zu Suppenklößchen ist dieselbe sehr gut.

257. Gedämpftes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch schneidet man in Stückchen, klopft solche gut und reibt sie ein wenig mit Salz ein, legt sie in eine Casserole mit einem Stück Butter, Thymian, Basilikum, klein geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Sellerie und läßt sie bräunlich dämpfen, nimmt sie dann heraus, thut noch ein paar Löffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter in die Casserole und läßt Alles braun rösten; nun gießt man etwas Rindfleischbrühe dazu, drückt den Saft von einer Citrone hinein, gießt die Sauce durch einen Seiher und läßt sie mit dem Fleische noch einmal aufkochen.

258. Kalbfleisch mit Sellerie.

Wasche das Fleisch etlichemal aus frischem Wasser rein heraus, lege es in eine Schüssel, gieße siedendes Wasser darüber, decke es zu und lasse es eine halbe Stunde stehen, dann lege es auf einen Deckel, damit es abläuft, thue ein Stück Butter in eine Casserole, lasse sie heiß werden, thue das Fleisch nebst Salz hinein, decke es zu und lasse es eine Viertelstunde auf Kohlen dämpfen; nun bestreue es mit so viel Mehl als nöthig ist, schüttle es einigemal um und lasse es noch eine Weile dämpfen, gebe aber darauf Acht, daß es nicht anhängt; gieße alsdann ein wenig siedende Fleischbrühe und Wasser darüber, und wenn das Fleisch wieder im Kochen ist, thue auf 2 Pfund zwei große Selleriewurzeln, sauber geschabt, gewaschen, in 4 Theile geschnitten hinzu, reibe nach Gutdünken Muskatnuß daran und lasse es so lange kochen, bis das Fleisch und die Wurzeln weich sind.

259. Kalbfleisch, braun in Speck.

Hacke eine Kalbsbrust in Stücke und lege sie in Wasser; schneide Speck in Würfel und lasse ihn braun braten, dann rühre etwas Mehl hinzu, daß es in dem Speck braun röste; lege nun das Fleisch in den gebratenen Speck und lasse es darin braun werden, dann gieße Brühe oder Wasser dazu, thue etwas Kapern, Champignons, Salz und Citronenscheiben daran und lasse Alles in dieser Brühe aufkochen und richte es an.

260. Kalbfleisch mit Citronensaft.

Lasse das Fleisch etliche Mal aufkochen, mache die kleinen Knochen und die Haut davon, lege es in einen Tiegel, gieße kräftige Brühe dazu und thue ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Muskatblüthe, eine ganze Zwiebel, Butter, Salz und Citronenschale hinein und lasse es kochen; dann thue Weckmehl und ein gutes Theil Citronensaft dazu.

261. Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Kalbfleisch wird in Stückchen geschnitten, gewaschen und in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde gekocht, dann wird das Fleisch in einen Topf gelegt, zu 2 Pfund Fleisch 4 Loth Butter und 4 bis 6 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, die Schale und der Saft einer halben Citrone und etwas geriebene Muskatnuß gethan, sowie ein Schöpflöffel voll von der Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde, und dasselbe noch eine halbe Stunde gekocht. Die Brühe muß kurz eingekocht sein.

262. Gedämpfte Kalbsrippen.

Schneide die Rippen glatt ab, klopfe sie mürbe und hacke die Knochen zur Hälfte ab, dann lege sie in einen dick mit Butter bestrichenen Tiegel, bestreue sie mit Salz,

Muskatnuß und gebe noch Butter, Citronenscheiben, etwas Weckmehl, sodann etwa zu 3 Pfd. Fleisch nicht ganz 1/4 Maß halb Wasser, halb Wein daran. Nun decke man den Tiegel zu, lege ein feuchtes Tuch darauf, damit der Dampf nicht herausgeht und lasse es auf Kohlen langsam kochen.

263. Fricassee von Kalbfleisch.

Man schneidet die Brust in kleine Stücke, wäscht sie und legt sie eine Weile in warmes Wasser, damit das Fleisch schön weiß wird. Dann lege man dasselbe in einen Tiegel worin Butter heiß gemacht ist, gebe Salz, einige mit Nelken besteckte Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, etwas Muskatblüthe und einige Stengel Thymian dazu, deckt den Tiegel zu und läßt es dämpfen; dann streut man einige Löffel voll Mehl darauf, läßt es so lange dämpfen bis es sich unten anhängen will, gießt heiße Fleischbrühe nebst ein Glas Wein hinein, thut Citronenschale, einige Pfefferkörner und etwas Muskatnuß dazu, und läßt es kochen bis es recht weich ist. Beim Anrichten quirlt man die Sauce mit 3 – 4 Eidottern ab.

264. Fricassee anderer Art.

Das Fleisch wird mit nicht zu viel kochendem Wasser und Salz auf's Feuer gestellt, geschäumt, Lorbeerblatt, Zwiebel und Pfeffer hinein gegeben und weich gekocht. Alsdann Mehl in Butter hellgelb geröstet, mit der Brühe aufgefüllt, das Fleisch noch ein wenig mitgekocht, ein Glas Wein daran gegeben und beim Anrichten mit 1—2 Eigelb abgerührt.

265. Frikandeau als Ragout.

Es wird ein schönes Stück von einem Kalbsschlegel geschnitten, ein wenig geklopft, abgehäutet und gespickt, dann dasselbe in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie

und Petersiliewurzeln und ein Stück Citronen unter öfterm Umwenden, damit es sich nicht anhängt, schön gelb und weich gedämpft; hierauf wird ein hellgelbes Einbrenn gemacht, mit guter Fleischbrühe und Jus aufgefüllt, der Saft von dem Fleisch nebst etwas Wein dazu gegeben, gut aufgekocht und durch ein Sieb über das in Stücken geschnittene, wieder ganz zusammengelegte Fleisch angerichtet. Man kann dieses mit Trüffeln, Champignons oder Morcheln garniren.

266. Gefüllte Kalbsherzen.

Für 2 mit feingeschnittenem Speck ringsum gespickte Herzen macht man folgende Farce: Man hacke 4 Loth Speck mit einer Zwiebel fein, gebe eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, 16 verdrückte Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und etwas gestoßene Nelken hinzu und fülle die Herzen damit, so viel in die Oeffnung hinein geht; dann lasse man Butter zergehen, stelle die Herzen aufrecht hinein, bestreue sie mit Salz, Pfeffer und Nelken und lasse sie zugedeckt dämpfen; sind sie schön gelb, nimmt man das Fette ab, thut etwas Fleischbrühe, ein Glas Wein, Citronensaft, fein geschnittene Citronenschale und ein Lorbeerblatt hinzu, uud läßt sie zugedeckt langsam kochen bis sie weich sind.

267. Gespickte Kalbsherzen.

Die Kalbsherzen schneidet man in der Mitte von einander, spickt sie rings herum mit Speck und läßt sie in Schmalz mit Salz, Pfeffer und Nelken bestreut schön gelb dämpfen; dann gießt man etwas Fleischbrühe und ein wenig Essig hinzu, gibt ein Stück schwarze Brodrinde daran und läßt sie so vollends weich kochen.

268. Gedämpfte Leber.

Die Leber wird gewaschen, von der Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und

Pfeffer bestreut, in Mehl umgedreht und zugedeckt in viel Butter ungefähr ¼ Stunde bei einmaligem Umwenden vorsichtig gedämpft; ist sie weich, gibt man eine Tasse kaltes Wasser dazu, deckt die Pfanne rasch zu, läßt sie noch einige Minuten dämpfen und richtet sie in ihrer Sauce schnell an.

269. Gedämpfte gespickte Kalbsleber.

Man häute eine gewaschene Kalbsleber ab, pfeffere und spicke sie recht gut, lasse in einem Tiegel Butter heiß werden, lege die Leber, das Gespickte nach unten, hinein, damit der Speck schön braun wird, stäube etwas Mehl, klein geschnittene Zwiebeln, Petersilie und Citronenschale daran, und lasse sie schön braun dämpfen; dann gebe man gute Fleischbrühe, ein wenig Essig und Citronensaft dazu, reibe Muskatnuß darauf, lasse sie auskochen, gebe sie auf eine Schüssel und treibe die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

270. Gefüllte Kalbsleber.

Ist die Leber abgehäutet, so schneide sie blättrig, doch so, daß sie auf den zwei Seiten wie eine Tasche aneinander hängt; dann streue sie mit Salz ein, röste klein gehackten Speck, Weckmehl und Petersilie, gebe ein wenig Pfeffer und Muskatnuß dazu, rühre einige Löffel voll Rahm mit einigen Eiern gut untereinander, fülle zwischen jedes Blatt der Leber etwas davon hinein und umwickle sie mit einem Kälbernetz; nun bestreiche einen Tiegel mit Butter, lasse die Leber auf beiden Seiten darin braun werden, mache eine Citronen= oder Zwiebelsauce und lasse sie darin noch eine Viertelstunde kochen.

271. Ragout von Kalbshirn.

Dasselbe wird ganz rein gewaschen, die feinen Häute abgezogen, in Wasser mit Salz, einigen Zwiebeln, Nelken,

etwas Pfeffer und Essig weich gekocht; dann röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das Gehirn, einige Citronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig kochen und rührt die Sauce mit 1—2 Eigelb ab.

272. Bries-Ragout mit gefüllten Kalbsohren.

Die Kalbsohren werden im Salzwasser halb weich gekocht, einige Schnittchen hinein geschnitten, damit sie eine Frisur bekommen, alsdann mit einer kräftigen Farce gefüllt und mit den Briesen, die vorher blanchirt, abgehäutet und gespickt werden, in Butter, Citronen, Wurzeln und Zwiebel unter öfterm Umwenden, weich gedämpft; hierauf wird ein weißes Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe angerührt, etwas Wein und die Sauce von den Ohren und Briesen dazu gethan, aufgekocht, durch ein Sieb getrieben und mit Eidottern legirt. Die Ohren und Briese werden in der Sauce angerichtet. Auch kann man zu letzterer nach Belieben noch Krebsbutter nehmen und die Schüssel mit Krebsschweifen garniren.

273. Kalbsbriese.

Man putze und koche die Briese in gesalzenem Wasser nicht ganz weich und schneide sie in runde Stücke; hierauf lasse man Butter in einem Tiegel zergehen und röste 2 Löffel voll Mehl gelblich darin, fülle es mit guter Fleischbrühe und ein wenig Wein auf, gebe Krebsbutter und etwas geriebene Muskatnuß daran und lasse Alles zusammen aufkochen; dann lege man die Briese hinein und lasse sie fertig kochen.

274. Gefüllte Kalbscoteletts.

6 Coteletts richte man her, wie gewöhnlich, koche 4 schöne Kalbsbriese und hacke sie; dann weiche man 2 Mundbrod ein, gebe etwas Butter und 3 Eier dazu sowie Peter-

silie, Chalotten, Citronenschale und Muskatnuß, rühre Alles gut untereinander und dämpfe es in einem Tiegel mit Butter. Man bestreiche nun jedes Cotelett mit einem Löffel voll von dieser Farce und backe sie im Schmalz.

275. Gespickte Coteletts in Fricassee-Sauce.

Man spicke Kalbscoteletts auf einer Seite, salze sie, bestreiche einen Tiegel mit Butter und lasse dieselben darin auf beiden Seiten schön braun werden; dann stäube man ein wenig Mehl darauf und lasse sie noch ein wenig anziehen, gieße gute Fleischbrühe hinzu, gebe Muskatnuß und Citrone darunter, lasse sie gut auskochen und rühre die Sauce mit Eidottern ab.

276. Braungedämpfte Kalbsbrust.

Löse die Rippen heraus, wasche die Brust rein, salze sie, lasse in einem Tiegel Butter heiß und ein wenig Zucker darin braun werden, gebe eine Hand voll Zwiebeln darauf, trockne die Brust ab, lege sie hinein und lasse sie auf beiden Seiten braun dämpfen; hernach gieße eine Jus darüber, decke sie zu und lasse sie weich dämpfen. Ist die Brust fertig, gebe sie auf eine Schüssel, gieße die Sauce durch einen Seiher darüber, drücke Citronensaft darauf und bestreue sie mit klein geschnittener Citronenschale.

277. Kalbsgekröse zu kochen.

Das Kalbsgekröse legt man in warmes Wasser, wäscht es heraus, reibt es mit Salz ab, und wäscht es noch einigemal, bis das Wasser helle bleibt; nun läßt man es ungefähr eine halbe Stunde in kaltem Wasser liegen, wäscht es abermals heraus, setzt es in einen Topf mit kochendem Wasser und Salz zum Feuer und läßt es kochen, bis es weich ist. Dann werden 3 Rührlöffel voll Mehl in Butter oder Schmalz weißgelb geröstet, mit 1 Maß Fleischbrühe

angerührt, ein Glas Wein oder Essig daran gegossen, eine Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, Muskatnuß, etwas Ingwer und kleingeschnittene Citronenschale dazu gethan und das Gekröse noch eine halbe Stunde darin gekocht.

278. Gebackenes Kalbsgekröse.

Ist das Gekröse geputzt und gewaschen, wird es in Wasser mit Salz abgekocht und Citronenscheiben, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein Stückchen Speck sowie etwas Mehl dazu gethan; wenn es weich gekocht ist, thut man es heraus, drückt es aus und schneidet Stückchen daraus, wickelt diese auf, taucht sie in einem verklepperten Ei, bestreut sie mit untereinander gemischtem Semmelmehl, weißem Mehl und Salz und backt sie im Schmalz.

279. Kalbszunge mit Sauce.

Man kocht die Zunge in Salzwasser weich, löst die weiße Haut ab und schneidet sie der Länge nach von einander. Zur Sauce röstet man in einem Stück Butter einen Löffel voll Mehl hellgelb, gießt Wein und Wasser daran, thut ein Stückchen Zucker, ein wenig kleingeschnittene Citronenschale und reingewaschene kleine Rosinen dazu, läßt dieses eine Viertelstunde kochen, quirlt die Sauce mit 2—3 Eidottern ab und richtet sie über die Zunge an.

280. Kalbsfüße zu kochen.

Nachdem die Kalbsfüße gebrüht und gereinigt sind, werden sie gewaschen und in einem Topfe mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer gestellt, jedoch nicht ganz weich gekocht, man läßt sie erst in der zubereiteten Brühe auskochen. Zu 3 oder 4 Füßen röstet man ebensoviel Löffel Mehl in Butter hellgelb, rührt es mit heißer Fleischbrühe an, thut etwas feingeschnittene Petersilie, Muskatnuß und Ingwer dazu und läßt die Füße in dieser Sauce auskochen.

Sollen die Kalbsfüße aber sauer gekocht werden, so wird das Mehl braun geröstet, zu der Fleischbrühe ein Glas Weinessig gegossen, eine Zwiebel, Lorbeerblätter, Citronenschale und Saft, sowie etliche gestoßene Gewürznelken und vier Pfefferkörner hinein gethan; und die Füße, wie bereits erwähnt, darin gekocht.

281. Lungenmus.

Man hackt eine in Salzwasser abgekochte Lunge mit Citronenschale, und, wenn man will, mit einem Stückchen Zwiebel und etwas Petersilie klein, läßt sie in zerlassener Butter eine Weile dämpfen, thut dann einen Löffel voll Fleischbrühe mit ein wenig Salz hinzu, quirlt einige Eigelb mit einem Löffel voll Mehl, Wein oder Essig und Muskatnuß zusammen, rührt es an das Gedämpfte und richtet es, wenn es angezogen hat, an.

282. Ragout von gekochtem Kalbskopf.

Man kocht den Kalbskopf weich, löst die Knochen heraus und schneidet schöne Stückchen davon; alsdann bestreiche man eine Auflaufform gut mit Butter, bestreue sie dick mit Weckmehl und lege den geschnittenen Kalbskopf nebst fein gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Citronenschale und Saft, ein wenig Essig, etwas in Butter geröstetes Weckmehl hinein, gieße einen Löffel voll gute Fleischbrühe daran und lasse Alles in der Röhre aufkochen. Es muß eine piquante Sauce geben, und wird das Ragout mit der Form servirt.

283. Einen Kalbskopf mit der Haut.

Der Kalbskopf muß ganz gebrüht, sauber geputzt und die Haut unten ein wenig zusammengenäht werden, damit sie schön bleibt; alsdann wird derselbe in Salzwasser weich gekocht, auf eine Schüssel gestellt, mit gebratenen Zwiebeln und Wurzeln garnirt und eine gute gelbe Sauce dazu gegeben.

284. Grilladen von Kalbsbraten.

Es werden von kaltem Braten fingerdicke Scheiben geschnitten, in Eier und Muskatnuß getunkt, in Weckmehl umgewendet und in heißem Schmalz, nachdem man etwas Salz darüber gestreut, möglichst schnell schön gelb gebacken; geschieht dies langsam, so werden die Grilladen trocken und hart.

285. Eingeschnittener Braten wie frischer.

Man schneidet den Braten zu Scheiben, legt diese in eine tiefe Schüssel, gibt die Bratenjus nebst dem Fett darüber, und wenn nöthig auch ein wenig Salz; dann deckt man die Schüssel fest zu und stellt sie in einen heißen Ofen oder über kochendes Wasser. Je nach der Hitze gehört zum Heißwerden $\frac{1}{2}$ — 1 Stunde, und muß das Fleisch unterdessen oft mit der Jus begossen werden.

286. Frikadellen von gekochtem Kalbfleisch.

Das Fleisch wird in feine Würfel geschnitten, in Butter und Mehl hell geröstet, etwas Fleischbrühe oder Wasser, doch nicht zu viel, da die Sauce dick sein muß, Salz und Citronenschale dazu gegeben, mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Dann wird ein Ei mit etwas Salz geschlagen, mit viel Weckmehl vermischt, die kleinen Bällchen, welche von der kalten Masse geformt sind, darin umgedreht und in heißem Schmalz hellbraun gebacken. Man kann auch die Schüssel mit Zweigen von Petersilie, welche zuvor in Schmalz eben abgebacken sind, verzieren.

287. Nierenschnitten.

Die gebratene Niere mit ihrem Fett nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird fein gehackt und mit 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß unter einander gemischt, dann

macht man Scheiben von Mundbrod in Milch weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht sie glatt, bestreut sie mit Weckmehl, läßt die untere Seite in heißer Butter gelb backen und legt sie noch einige Minuten auf die Nierenseite. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage aber ohne Zucker gegeben.

III. Hammelfleisch.

288. Hammelsbraten.

Der Braten wird geklopft, über Nacht in Essig gelegt und mit etwas Knoblauch gespickt; dann legt man denselben in die Bratpfanne, gibt Zwiebel, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzel, etwas ganzen Pfeffer, Citrone, ein paar Blättchen Salbei und Salz dazu, und so viel Wasser daran, daß der Braten zur Hälfte damit bedeckt ist, läßt ihn einige Stunden unter öfterm Begießen braten und wendet ihn um; ist derselbe halb fertig, begießt man ihn mit saurem Rahm und gibt Acht, daß der Braten, sowie die Sauce eine schöne dunkelgelbe Farbe erhält. Ist er weich, treibt man die Sauce durch ein Sieb.

289. Hammelfleisch zu kochen.

Zum Kochen wählt man am Liebsten ein Stück von den Rippen, weniger Kern aus der Keule, doch muß letzteres in Ermangelung des anderen auch gehen; man läßt es, wie das Rindfleisch, wenn es geschlachtet ist, einige Tage hängen; alsdann wässert man es einige Zeit ein, setzt es mit Wasser und Salz zum Feuer und läßt es 2—3 Stunden kochen; ist es rein geschäumt, gibt man noch eine Zwiebel und einige Lorbeerblätter daran. Auf diese Weise gekocht, kann das Fleisch zu allerlei Gemüsen gegeben werden.

290. Hammelfleisch mit Sellerie.

Man schneidet das Hammelfleisch in Stückchen, setzt dieselben mit heißem Wasser und Salz zum Feuer und läßt sie eine Stunde lang kochen. Dann macht man Butter heiß, röstet ungefähr 3 Löffel voll Mehl weißgelb, rührt es hierauf mit der Fleischbrühe glatt, thut gestoßene Muskatblüthe, Ingwer und so viel geschnittenen Sellerie hinein, als man zu einem Gemüse nöthig hat, und läßt alles zusammen kochen, bis das Fleisch und auch die Wurzeln weich sind.

291. Hammelfleisch mit Petersilie.

Man nehme eine Hammelsbrust, hacke sie in Stückchen, wasche sie, lege sie noch eine halbe Stunde in frisches Wasser, wasche sie wieder heraus, setze sie mit heißem Wasser und Salz zum Feuer und lasse sie ungefähr eine Stunde kochen. Dann lasse Butter in einer Casserole zergehen, röste Mehl gelb darin; lasse es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, fülle es dann mit der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht wurde, auf, thue Muskatnuß, Petersilie und Wurzeln, welch' letztere aber zuvor sauber geputzt, gewaschen, mit kochendem Wasser angebrüht, wieder abgegossen und ausgedrückt werden müssen, daran; lasse es so lange kochen, bis das Fleisch und die Petersilie weich sind und richte es an.

292. Hammelsnieren in einer Sauce.

Lege die Nieren in frisches Wasser, ziehe die Häutchen ab, schneide sie in nicht zu dünne Plätzchen, wasche sie, streue Salz, so viel als nöthig und etwas Pfeffer darauf und lasse sie so eine halbe Stunde lang liegen. Dann wird in einer Casserole ein Stückchen Butter heiß gemacht und die Nieren darin geröstet; wenn sie gelb sind, Mehl hineingestreut, und hat dies angezogen, ein Glas voll Nelkenessig und eben so viel Fleischbrühe daran gegossen.

293. Carbonaden von Hammelfleisch.

Hiezu nimmt man ein Stück von den Rippen, schneidet jede von den Rippen zu einem Stück, und das Fleisch ganz herunter, welches man mit ein wenig Salz und Pfeffer so fein als möglich hackt; die Knochen werden abgeputzt, in fingerlange Stücke gehackt und das Fleisch zierlich darum geschlagen. Man drückt es mit dem Messer breit, läßt es am Knochen länglich zulaufen, wendet die Carbonaden in verklepperten Eiern und geriebenem Milchbrod um und läßt sie in Butter gelinde braten. Sie müssen gelblich und ganz saftig sein.

294. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch.

Man röstet 1—2 Löffel voll Mehl mit Zwiebeln in Butter braun, gießt Fleischbrühe, kochendes Wasser oder Bratensauce daran, gibt Pfeffer, Nelken, Dragon und etwas Essig hinein, und, wenn es sein kann, einen Löffel voll sauren Rahm oder zu Scheiben geschnittene eingemachte Gurken, läßt dies eine Weile kochen und das zu kleinen Stücken geschnittene Fleisch, wenn es gekocht ist, damit kochen, gebratenes aber nur heiß werden.

295. Grilladen von Hammelfleisch.

Gekochtes Fleisch wird in Stücke geschnitten, in Eier, Salz und Nelkenpfeffer umgewendet, mit Mehl bestreut und in Butter gebacken.

296. Rouladen von Hammelsbrust.

Löse aus einer Hammelsbrust die Knochen, schneide handgroße Stücke davon, bestreue sie auf der inneren Seite mit Salz, Pfeffer und feingehackten Chalotten, streiche eine Kalbfleischfarce fingerdick darauf, rolle sie auf, umwickle sie mit Bindfaden und lasse sie ungefähr 2½ Stunden in guter

Sauce kochen. Dann stellt man sie in die Röhre, daß sie oben Farbe bekommen, löst den Bindfaden ab und gibt eine Kapernsauce dazu.

297. Gefülltes Lammsviertel.

Man wasche und salze das Viertel, untergreife es behutsam, damit es kein Loch gibt, rühre dann Butter recht schaumig, gebe 2 Eier, Weckmehl, Muskatnuß, Salz, klein gehackte Petersilie und so viel süßen Rahm hinzu, bis die Farce die gehörige Dicke hat. Hierauf fülle man sie in das Viertel, spieße die Oeffnung mit einem Hölzchen zu, lege es in die Bratpfanne und lasse es unter öfterem Betropfen mit Butter schön braten.

298. Lammschlegel auf Wildpret-Art.

Man klopfe den Schlegel, häute ihn ab, nehme alles Fett hinweg und lege ihn 8 Tage in Essig und Wein, hierauf spicke man denselben, salze und lege ihn in die Bratpfanne mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, gelbe Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln, Citrone, ganzem Pfeffer und 2 Nelken, belege den Braten mit Butter und lasse ihn in der Röhre gelb werden, gieße Fleischbrühe oder Wasser daran, wende ihn um, damit derselbe auf beiden Seiten weich wird und gebe kurz vor dem Anrichten sauren Rahm oben darauf, daß er recht saftig und die Sauce gebunden wird. Sollte der Braten zu braun werden, so decke man bald ein mit Butter bestrichenes Papier oben darauf und lasse ihn so weich werden, wozu man ungefähr 2½ Stunden nöthig hat.

299. Lammfleisch mit Kapern.

Hacke das Fleisch in Stücke, wasche es rein und salze es ein wenig; dann lasse Butter in einem Tiegel zergehen, lege das Fleisch nebst Muskatblüthe, einer Zwiebel, Lorbeerblatt und ein wenig Basilikum hinein, decke es zu und

lasse es auf gelindem Feuer dämpfen, doch gebe Acht, daß es sich nicht anhängt. Wenn es beinahe fertig, gebe Kapern, fein geschnittene Citronenschale, etwas geriebenen Lebkuchen und ein Glas Wein dazu und lasse es so weich kochen, dann nehme das Basilikum, die Lorbeerblätter und Citrone heraus und richte es an.

300. Lammfleisch mit Sardellen.

Man schneide das Fleisch in beliebige Stücke, wasche und salze diese ein, lasse in einem Tiegel Butter zergehen, lege das Fleisch hinein und lasse es eine Weile dämpfen, hacke für 1½ Pfund Fleisch, 1 Loth Sardellen, ½ Zwiebel, 1 Chalotte, Petersilie und Citronenschale fein, gebe es an das Fleisch und lasse es noch ein wenig dämpfen; dann gebe man gute Fleischbrühe und Wein oder Weinessig daran, so viel, daß es dem Fleisch gleich ist, drücke Citronensaft darauf und lasse es weich kochen; hierauf mache man von 1 Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker ein Einbrenn, rühre es mit der Brühe gut ab und lasse es mit dem Fleisch auskochen.

301. Lammfleisch mit Wein und Citronensauce.

Das in Stücke gehauene, rein gewaschene Lammfleisch läßt man mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz und Gewürz weich kochen; hierauf röstet man ein wenig Mehl in Butter, gießt durch einen Seiher so viel Brühe hinzu, als man zur Sauce nöthig hat, thut abgeriebene Citronenschale, Saft, gewaschene kleine Rosinen, etwas Zucker und das von den Splittern befreite Fleisch hinein; ist Alles gut durchgekocht, zieht man die Sauce mit in Wein gequirlten Eidottern ab.

IV. Schweinefleisch.

302. Saurer Schweinebraten.

Man reibt den Braten mit Salz ein, setzt ihn mit etwas Essig und Wasser nebst Lorbeerblatt, ein paar Nelken und Pfefferkörnern, Zwiebeln, Citrone, gelbe Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln aufs Feuer; die obere Seite wird zuerst halb weich gebraten, derselbe umgewendet und die Schwarten, der Länge und Breite nach durchschnitten, fleißig begossen, damit dieselben nicht zu hart werden, und so vollends weich gedämpft. Will man den Braten mit einer Kruste haben, so muß die Schwarte ganz abgeschnitten werden, und ist derselbe beinahe weich, wird er auf der oberen Seite mit geriebenem Schwarz- odrr Weißbrod fingerdick belegt, mit dem Bratenfett begossen und fertig gebraten.

303. Schweinebraten.

Man nehme das Rückgrat von einem jungen Schweine, ziehe ihm die Haut und das Fett ab, wasche es, salze es ein und lasse es ein paar Stunden liegen, dann brate man es mit ein wenig Wasser in der Röhre schön braun, wende es öfter um und begieße es jedes Mal mit seiner eignen Sauce; kocht dieselbe ein, so schütte man immer wieder ein wenig Wasser nach, und lasse den Braten so schön braun und gar braten, dann nehme man das Fett ab und richte ihn an.

304. Schweinerne Nieren in der Sauce.

Schneide die Nieren in dünne Blätter und salze sie ein. Dann lasse Zwiebeln, Chalotten und klein geschnittene Petersilie in Butter ein wenig dämpfen, gebe die Nieren mit etwas Pfeffer und einem Lorbeerblatt hinein, staube etwas Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dämpfen, gieße ein wenig Fleischbrühe und Essig hinzu, lasse sie auskochen und streue feingeschnittene Citronenschale darauf.

305. Würstchen von Schweinefleisch.

Hierzu nimmt man durchwachsenes, fein gehacktes Fleisch, Salz, Muskatnuß und Citronenschale oder etwas gehackte Chalotten, einige Eier, etwas Weckmehl und ein wenig Rahm, dieses wird unter einander gemischt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit Weckmehl bestreut und im Schmalz schön gelb gebacken.

306. Schweinefleisch zu kochen.

Das Schweinefleisch wird gekocht wie das Rind- oder Hammelfleisch, nur muß es etwas schärfer gesalzen werden. Es hat ungefähr drei Stunden nöthig, ehe es gar wird.

307. Gebratener Schinken.

Nachdem Bein und Spitze von einem frischen Schinken abgesägt worden sind, lege man denselben mit Salz eingerieben nebst Lorbeerblättern, Chalotten oder Zwiebel, viel Pfeffer, Nelken und Dragon 6—8 Tage in Essig, während dem man ihn öfter begieße; darnach schütte man die Brühe durch ein Sieb, gebe Butter unter den Schinken, durchkreuze entweder mit dem Messer die Schwarte und stecke auf jedes Carreau eine Nelke oder ziehe die Schwarte ab und streue Weckmehl und Muskat recht dick über den Schinken und brate denselben im Ofen gelb und weich, während man nach und nach die Brühe hinzugieße. Der Schinken muß an den Seiten recht oft, aber behutsam begossen werden, damit die Kruste oben hart und nicht abgeschält werde. Beim Anrichten nehme man das Fett von der Sauce, rühre diese recht zusammen und schneide einige Citronenscheiben hinein.

308. Geräucherten Schinken zu kochen.

Man lege den Schinken einige Stunden in Wasser, wasche ihn dann in heißem Wasser gehörig ab und setze ihn

mit kochendem Wasser bedeckt, die Schwarte nach oben, auf's Feuer; derselbe muß schnell zum kochen gebracht werden, dann aber langsam, doch fortwährend 3—3½ Stunden kochen und in der Brühe ½ Stunde fest zugedeckt, nachweichen. So wird der Schinken zart, ohne daß er von außen verkocht. Soll derselbe ganz zur Tafel gebracht werden, nehme man mit einem Messer alles Unansehnliche weg, ziehe die Haut ab, zacke davon ungefähr einen fingerbreiten Streifen aus und lege ihn an den Seiten des Schinkens wie eine Guirlande herum, steche oder schneide auch noch von der Haut Blumen aus und lege sie in der Mitte darauf, doch muß dieses geschehen, wenn der Schinken warm ist, weil die Haut sonst nicht anklebt. Man putze ihn noch mit Petersilie aus und bestreue ihn mit Gewürz.

309. Gebackener Schinken.

Ein geräucherter Schinken wird, wie beim Kochen desselben, gewässert und gereinigt, darnach abgetrocknet, Brodteig in doppelter Größe in Form eines Schinkens nicht zu dünn ausgerollt, mit Thymian, Majoran, Dragon, Melisse, Schnittlauch bestreut, der Schinken darauf gelegt und mit Teig so zugeschlagen, daß beim Backen nicht der geringste Dampf daraus hervortreten kann, dann wird ein Blech mit Mehl bestreut, derselbe darauf gelegt und in einem Bäckerofen je nach der Größe 2—3 Stunden gebacken. Der angeschnittene Schinken kann bis zum ferneren Gebrauch in diesem Teig aufbewahrt werden.

310. Schinkenschnittchen.

Ein Teller voll übrig gebliebener, gekochter, mit dem Fett fein gehackter Schinken, 3 Eier, Weckmehl und etwas Pfeffer wird gut zur Farce gemischt. Unterdeß werden Mundbrodschnitten in Milch und Eier geweicht, in Butter

gelb gebacken, dann mit der Farce ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in Weckmehl gewickelt und in Butter gelb gebacken. Man gibt diese Schnitten als Mittelschüssel oder Beilage zum Salat.

311. Spanferkel zu braten.

Wenn das Spanferkel geputzt ist, wird es innen mit Pfeffer und Salz eingerieben, in die Schnauze ein Apfel oder Kartoffel gesteckt, auf ein Blech oder in eine Pfanne gelegt, stark mit Butter bestrichen und im Backofen schön gelb und hart gebacken. Man kann eine Farce auf folgende Art dazu machen: Man nimmt Lunge und Leber vom Ferkel, wäscht sie, schneidet die Adern heraus und hackt sie fein, dann dämpft man in Butter fein gehackte Zwiebel, Petersilie und einige eingeweichte, fest ausgedrückte Mundbrod, läßt sie erkalten, gibt einige Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und das Gehackte hinzu, füllt das Ferkel damit oder backt es im Ofen besonders.

312. Spanferkel-Roulade.

Dasselbe wird geputzt und ganz ausgeknocht, doch darf es seine Facon nicht verlieren, dann wird es mit Salz und Pfeffer gerieben und eine Farce von 1 Pfund Kalb- und 1 Pfund Schweinefleisch gemacht. Das Fleisch wird weich gedämpft, fein gehackt und durch ein Sieb getrieben; die Farce handbreit aufgestrichen; alsdann kommt in Streifen geschnittener Speck, Schinken, Zunge und Trüffeln dazwischen, wieder von der Farce und so fort, bis Alles verwendet ist, hierauf wird es fest zusammengerollt, mit Bindfaden zugebunden, in ein Tuch gewickelt und in Essig, Wein und Wasser nebst 2 Kalbsfüßen, Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblatt, Sellerie und gelbe Rüben eine Stunde gekocht und zwischen zwei Bretter gepreßt. Die Brühe wird

durchgeseiht, eine saure Gelee davon gemacht, nach Belieben halb roth, halb gelb und die Schüssel damit garnirt.

313. Fleisch und Zunge einzupöckeln.

Das Fleisch oder Zunge wird zuerst mit Salpeter-Salz, dann mit gewöhnlichem Salz eingerieben und einige Stunden liegen gelassen; dann wird es mit gestoßenen Nelken, Pfeffer und Almodigewürz eingerieben, in eine Schüssel gelegt, Citronenschale, Lorbeerblätter, Zwiebel, Chalotten und ein wenig Koblauch daran gegeben und beschwert. Nach einigen Tagen kann man das Fleisch kochen und kalt aufschneiden.

V. Wildpret.

314. Wildes Schweinefleisch zu kochen.

Ist das Fleisch gehörig ausgewässert, wird es in kleine Stücke zerhackt oder im Ganzen gelassen und in Wasser, Essig und Wein zu gleichen Theilen mit Salz, Lorbeerblättern, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, feinen Kräutern und Gewürz weich gekocht, dann auf eine Schüssel gelegt, etwas von der Brühe darüber gegossen, mit frischen Lorbeerblättern und feingeschnittener Citronenschale geziert und mit einer Kirsch-, Johannisbeer- oder Hagebutten-Sauce zur Tafel gegeben.

315. Wild-Schweinskopf.

Ist der Kopf gehörig mit einem glühenden Eisen abgesengt, wäscht man ihn rein, schneidet die Haut vom Ober- und Unter-Rüssel los, macht vor der Stirn einen Einschnitt, weil sonst die Schwarte aufspringt und läßt ihn noch im Wasser liegen; hierauf legt man ihn in einen Topf, bedeckt ihn mit 2 Theilen Wasser, 1 Theil Essig, gibt Salz dazu,

schäumt ihn gut ab und läßt ihn mit Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Salbei, Thymian und Rosmarin 4—5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist und in der kochenden Brühe noch eine Stunde nachweichen; dann putzt man die Ohren, zieht die Zunge ab und hebt den Kopf in der kalten Brühe bis zum Gebrauch auf. Kommt er auf den Tisch, macht man Essig und Oel, feine Petersilie, Kapern, Pfeffer und Salz untereinander, stellt dies dazu auf oder gibt eine kalte Häringsauce dazu.

316. Reh- oder Hirsch-Wildpret zu braten.

Man wäscht den Braten recht rein, häutet und schneidet alles Unreine gut ab, legt ihn mit Zwiebel, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken einige Tage in Essig, gibt ihn dann in eine Bratpfanne, spickt denselben recht dicht, gibt Wasser, Essig, Citrone, Gewürz und Zwiebel dazu, auch etwas Wachholderbeeren und dämpft ihn, bis er halb fertig ist, schüttet die Brühe davon, legt Speck und Butter darauf und begießt ihn fleißig mit saurem Rahm und der abgeschöpften Brühe, weil dadurch der Braten recht saftig wird. Sollte derselbe zu braun werden, legt man ein Papier darauf und läßt ihn je nach dem Alter des Fleisches 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden braten.

317. Schwarz-Wildpret.

Wird eben so zubereitet.

318. Ragout von gesulztem Schwarz-Wildpret.

Man röstet ein dunkelbraunes Einbrenn mit einem Stück Zucker, füllt dieses mit guter Fleischbrühe oder Jus und etwas von dem Gesulzten auf, läßt es aufkochen, treibt es durch ein Sieb, gibt ein paar Löffel voll Hiefenmark dazu und läßt Alles noch eine Zeit lang kochen. Ist es

frisches Wildpret, kocht man es im Wasser oder Fleischbrühe mit Salz, Citronen, Lorbeerblatt, Wein, Essig, gelben Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln, Pfefferkörnern, ein paar Nelken und nimmt hierauf den Sud zur Sauce.

319. Wildpret-Ragout von übrigem Rehbraten.

Röste ein braunes Einbrenn mit Zucker, rühre es mit Fleischbrühe und Bratenjus an und lasse es aufkochen; unterdessen schneide den Rehbraten in schöne Stücke, und stelle ihn mit guter Jus, damit er recht saftig bleibt, warm; beim Anrichten lege denselben auf eine Schüssel, gieße die Sauce darüber und garnire das Ragout mit Morcheln, Champignons oder Trüffeln.

320. Fricandeau von Hirsch.

Man schneidet von einem Schlegel 1—2 Pfund schwere Stücke, legt dieselben 2—4 Tage in die Beitze, häutet sie ab, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und spickt sie mit feinem Speck; hierauf gibt man in einen Tiegel ein Stück Butter, verschnittenen Speck, sowie Zwiebel, gelbe Rüben, 2 Lorbeerblätter, einige Nelken, ein wenig Citrone und läßt das Fleisch damit gelb anbraten; dann gießt man einen Löffel voll Wein, Essig und 4 Löffel voll sauren Rahm daran, und dämpft dasselbe weich darin. Sollte die Sauce einkochen, gießt man noch etwas Fleischbrühe oder Wasser nach; man richtet das Fricandeau an und schüttet die Sauce durch ein Sieb darüber.

321. Hirsch-Cotelettes.

Aus der Keule werden fingerdicke Scheiben geschnitten und recht mürbe geklopft, hierauf läßt man ein Stück Butter zergehen, thut gehackte Petersilie, Chalotten und Schnittlauch daran, legt die Fleischscheiben hinein, läßt sie gar dämpfen und auf beiden Seiten braun werden, nimmt sie

heraus, gibt an die Sauce etwas Mehl und Citronensaft und gießt sie über die Coteletts.

322. Hasenbraten.

Wenn der Hase gehörig gewaschen und enthäutet ist, legt man ihn einige Tage mit Zwiebel, Salz, Lorbeerblättern, Nelken und Pfeffer in Essig; hierauf legt man ihn in eine Bratpfanne, spickt ihn recht tüchtig, gibt Wasser, ein wenig Essig, Gewürz, Citrone und Zwiebeln hinein, und läßt ihn so eine Zeitlang unter öfterm Begießen dämpfen, gibt von Zeit zu Zeit ein Stückchen Butter darauf und begießt ihn mit saurem Rahm. Man unterlasse nicht ein Papier auf den Braten zu legen, damit er nicht zu braun wird. Beim Anrichten treibe man die Sauce durch einen Seiher.

323. Gedämpfter Hase in Ragout.

Hierzu wird ein junger Hase abgehäutet und wie zum Braten gespickt; man legt denselben dann in einen flachen Tiegel, gibt ein Stück Butter nebst Salz, etwas Pfeffer, 2 Nelken, gelbe Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln dazu, läßt Alles miteinander gelb anziehen, thut dann ein wenig Essig, Wein und Fleischbrühe daran, wendet ihn einige Mal um und läßt ihn fest zugedeckt weich werden. Viel Sauce darf jedoch nicht daran sein, sonst schmeckt das Fleisch wie gekocht, und muß dasselbe beständig zugedeckt bleiben; unterdessen macht man ein braunes Einbrenn, wohinein ein Stück Zucker geröstet ist, rührt dieses mit Fleischbrühe an, thut die Sauce von dem Hasen nebst einigen Löffeln sauren Rahm dazu, läßt es aufkochen und treibt es durch ein Sieb. Der Hase wird in Stücke geschnitten, angerichtet und die Sauce darüber gegossen. Man gibt hierzu abgerührte Spätzchen.

324. Hasenpfeffer.

Hierzu nimmt man die Vorderbeine und Bauchhaut, Leber, Lunge, Herz und Kopf des Hasen, welches man recht rein abwäscht und nach Belieben einige Tage in Essig legt; alsdann setzt man es auf's Feuer mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Nelken und einigen Lorbeerblättern und läßt es weich kochen; röstet hierauf Mehl in Butter schön braun, rührt es mit der Brühe an und läßt das Fleisch noch damit durchkochen.

325. Staffade von übriggebliebenem Hasenfleisch.

Man hacke den Hasenbraten nebst Zwiebeln und Citronenschalen fein, rühre eben so viel Weckmehl daran, nebst ein wenig Wein oder Essig, Salz, geschnittene Kapern, Muskatnuß und ein paar Eier, daß es ein nicht zu weicher Teig wird, diesen forme man auf ein Brett zu einem Hasen, lege ihn in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne und lasse ihn braun braten; unterdessen betropfe man ihn öfter mit Butter und zuletzt mit saurem Rahm, richte ihn an und gieße eine Sardellen- oder Kapernsauce darüber.

326. Froschschenkel zu braten.

Diese läßt man eine Viertelstunde in Salz stehen, wäscht sie in kaltem Wasser ab, tunkt sie in Mehl, hierauf in Eier, wälzt sie in Weckmehl und backt sie in heißem Schmalz in $\frac{1}{4}$ Stunde schön gelb.

327. Froschschenkel-Ragout.

Man legt dieselben in Wasser, Essig und Salz und wäscht sie recht gut; dann läßt man ein Stück Butter zergehen, legt sie nebst einigen Chalotten und etwas Salz hinein und läßt sie zugedeckt beinahe fertig dämpfen, hierauf staubt man etwas Mehl darüber, gibt gute Fleischbrühe,

Muskatblüthe und einige Citronenscheiben daran und richtet sie mit einigen Eigelb abgerührt an.

VI. Geflügel.

328. Eine Gans zu braten.

Weiche 2 Mundbrod in Wasser ein, drücke sie wieder fest aus, hacke die Leber von der Gans fein, röste fein gehackte Petersilie und Zwiebeln im Schmalz weich, thue die Leber hinein, dann das Brod, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und lasse dasselbe eine Viertelstunde stehen; hierauf schlage 2 Eier daran, menge es unter einander und fülle damit die Gans, nachdem sie schön geputzt und ausgenommen ist. Alsdann wird dieselbe gerade so gebraten wie der welsche Hahn, nur wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Papier hinweggenommen, damit sie recht rösch wird.

329. Gänsepfeffer.

Das Blut einer gestochenen Gans läßt man in ein Geschirr laufen, worin etwas Essig und Salz ist und rührt es so lange, bis es kalt ist, damit dasselbe nicht gerinnt; dann nimmt man den Kopf, den Hals, Flügel, Füße, Leber, Lunge und Magen der Gans, schneidet letzteren auf, zieht die innere Haut ab, zerhackt die Flügel in Stücke, wäscht Alles gut, stellt es mit Salz und Wasser zum Feuer, schäumt es gut, gibt Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschale, Pfeffer, Nelken und Essig dazu, und läßt es damit weich kochen. Hierauf röstet man Mehl in Butter oder Schmalz braun, rührt es mit der Brühe an, läßt es gut durchkochen, und gibt das Blut durch einen Seiher hinein, rührt es gut durch und richtet es an.

330. Gänseleber zu kochen.

Man legt die Leber mit etwas Fett in einen Tiegel, deckt sie zu und legt unten und oben Kohlen, daß dieselbe langsam dämpft. Ist das Schmalz ausgebraten, gießt man etwas davon, bestreut die Leber mit ein wenig Mehl, legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, läßt es ein wenig gelb werden, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe und eben so viel Essig oder Wein daran, läßt dieses damit aufkochen, salzt sie, richtet sie an und streut klein gehackte Citronenschale darauf. Nimmt man statt Essig Citronensaft, wird sie um so schmackhafter.

331. Ragout von Gänsen.

Man läßt ein Stück in Würfel geschnittenen Schinken, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter, Estrachon und einen guten Zusatz von Knochen in Schmalz anziehen, gibt kräftige Fleischbrühe daran und kocht Alles recht, seihet es durch ein Sieb, macht eine gelbe Einbrenn, rührt dasselbe nebst ein wenig Wein, Essig, Citronenschale und Saft daran, und läßt die Sauce auskochen. Hierauf schneidet man eine gebratene noch warme Gans in Stücken, gießt die Sauce durch einen Seiher darüber und garnirt das Ragout mit Blumenkohl, Spargeln, Morcheln oder Champignons; auch von Reis kann man einen Rand um die Schüssel setzen.

332. Ragout von Enten.

Wird auf dieselbe Weise bereitet. Ist die gebratene Ente kalt, legt man sie in die Sauce und läßt sie noch so lange mitkochen bis sie durch und durch warm ist.

333. Enten zu braten.

Dieselben werden eben so behandelt wie die Gänse. Nimmt man dieselben den Abend vorher aus, so ist es nicht

rathsam, sie mit frischem Wasser auszuwaschen, indem dieselben dadurch roth werden. Man wäscht sie erst, wenn sie zum Braten hergerichtet werden.

334. Enten sauer zu braten.

Die Enten werden gerupft und gereinigt, mit Salz, Nelken und Almodigewürz innen und außen eingerieben, mit heißem Schmalz übergossen und in Essig und Wasser, und zuletzt in Butter gebraten. In den Leib gibt man ein Lorbeerblatt, Citronenschale und etwas gebähte schwarze Brodrinde.

335. Junge Hühner zu braten.

Nachdem die Hühner gerupft, geputzt und recht rein gewaschen sind, werden sie mit Salz eingerieben, ein Stück Butter in den Leib gelegt und in Butter auf langsamem Feuer unter öfterm Begießen und Umwenden schön gelb und weich gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten kann man auch etwas Weckmehl auf die Hühner streuen, was der Sauce einen guten Geschmack gibt. Auch statt Weckmehl etwas süßen Rahm daran gegeben, ist sehr gut.

336. Einen farcirten Hahnen.

Man schneidet den Hals des Hahnen kurz ab, sowie die Füße und Flügel zur Hälfte, schneidet die Haut auf dem Rücken auf und löst sie von dem Hahnen, daß sie schön ganz bleibt. Dann hackt und stößt man 1 Pfund Schweinefleisch sowie das Hahnenfleisch recht fein, treibt es durch ein Haarsieb, gibt Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingehackte Citronenschale dazu, rührt es recht unter einander, füllt die Haut damit aus, so daß der Hahn wieder ganz aussieht, dressirt ihn, schlägt ihn in ein Tuch und kocht ihn in Salzwasser mit etwas Wein, Citronenschale und Zwiebel weich. Beim Anrichten gibt man eine Bechamellesauce darüber oder servirt ihn kalt mit Gelee verziert.

337. Hühner-Ragout mit Champignons.

Die Hühner werden hergerichtet wie zum Braten und in Butter mit Zwiebeln, Citronen, Petersilien- und Selleriewurzel, gelben Rüben und Salz unter öfterem Umwenden weich gedämpft; dazwischen kommt jedoch von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe daran. Die Hühner müssen schön weiß bleiben, dagegen die Sauce eine gelbe Farbe erhalten; dann wird ein weißes Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe angerührt, ein Gläschen Wein und die Sauce der Hühner dazu gegeben, aufgekocht, durch ein Sieb getrieben und mit Eidottern und süßem Rahm legirt. Die Hühner werden in Stückchen geschnitten, die Sauce darüber gegossen und die Champignons, welche zuvor in Butter und Jus gedämpft sind, außen herum gelegt; auch kann man in die Mitte vom Ragout einen Carviolbusch setzen.

338. Alte oder junge Hühner in einer weißen Sauce.

Nimmt man ein altes Huhn, muß es nach dem Stechen 12 Stunden in frisches Wasser gelegt werden. Wenn es abgebrüht und rein gewaschen ist, setzt man es mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, fängt es an zu kochen, schäumt man es fleißig ab, thut Petersilie, Selleriewurzel und Borie daran und läßt es so lange kochen, bis es weich ist. Hierauf macht man folgende Sauce: Man rührt 3—4 Eidotter mit einem Löffel voll Mehl und etwas kaltem Wasser an, füllt dieses mit der Brühe, worin das Huhn gekocht ist, auf, drückt den Saft einer halben Citrone daran, thut Lorbeerblatt, ein wenig Rosmarin, eine ganze Zwiebel, ein wenig Muskatblüthe und ein Stück Butter hinein, rührt dieses auf dem Feuer so lange, bis es kocht, legt das Huhn auf eine Schüssel und richtet die Sauce darüber an.

339. Ragout von Hühnerbrust.

Man löst die Brust von den jungen Hühnern ab, schneidet sie in Schnittchen, panirt sie und backt dieselben im Schmalz schön gelb. Das Uebrige von den Hühnern kocht man in Fleischbrühe mit einer Zwiebel mit 3 Nelken besteckt, Lorbeerblatt, ein wenig Petersilie und Thymian, letzteres zusammengebunden, weich, hierauf nimmt man sie heraus, macht eine Buttersauce von der Brühe, gibt ein wenig Wein und Citronensaft daran und legirt sie mit Eidottern. Man garnirt die Schüssel mit den gebackenen Hühnerbrüsten und kann noch Schnitten von Kalbfleischfarce dazwischen legen.

340. Sturz von einer alten Henne.

Man kocht die Henne im Wasser weich, löst das Fleisch von den Beinen, stößt es mit einem Stück Butter im Mörser recht fein, thut dieses in einen Tiegel nebst einem halben eingeweichten Mundbrod und einem Kochlöffel voll Mehl, gießt von der Brühe daran und läßt es aufkochen, treibt dieses durch's Sieb, legirt es mit 6 Eidottern, gibt feine Citronenschale und Muskatnuß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, gibt dasselbe hinein und kocht es im Wasser aus. Hierauf stürzt man es auf eine Schüssel und gibt die Sauce wie zum Hühner-Ragout darüber.

341. Blaugesottene Hühner.

Man koche einen Schoppen Wein, die Hälfte Essig und nicht gar so viel Wasser mit Zwiebeln, Chalotten, ein wenig Thymian, Citronenschalen, einer gelben Rübe, Petersilienwurzeln und ein wenig Muskatblüthe. Die schön zubereiteten Hühner schneide man in Viertel, salze sie, lege sie in einen Tiegel und gieße durch einen Seiher das Gekochte darüber, setze sie auf's Feuer und lasse sie auskochen. Dann richtet man sie an, gießt die Brühe darüber und servirt sie warm oder läßt sie sulzen.

342. Hühner oder Tauben auf Wiener Art.

Schneide die geputzten Hühner oder Tauben in beliebige Stücke, bestreue sie mit Salz, röste in Butter geschnittene Petersilienwurzeln, Kapern, ganze Nelken und etwas Muskatblüthe, gib die Tauben oder Hühner und in kochendem Wasser abgebrühte Kalbsbriese hinein und gieße gute Fleischbrühe nebst ein wenig Essig daran. Lasse nun Alles dämpfen, und wenn die Tauben anfangen, weich zu werden, rühre in Butter braun geröstetes Mehl darunter und lasse sie fertig kochen. Hierauf gib noch Citronensaft hinein, richte die Tauben oder Hühner an und gieße die Sauce durch einen Seiher darüber.

343. Junge gefüllte Tauben.

Wenn die Tauben geputzt und ausgenommen sind, so löst man die Haut von der ganzen Brust los und macht folgende Farce: Man weicht für 2 Tauben ein Mundbrod in Milch oder Wasser, drückt es fest wieder aus, dämpft auf dem Feuer ein Stück Butter mit Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch, gibt das Mundbrod dazu, rührt es untereinander und läßt es abkühlen, gibt Salz, Muskatnuß und 1—2 Eier dazu, füllt die Tauben damit, näht sie zu, reibt sie mit Salz ein und läßt sie in Butter langsam schön gelb braten, schüttet etwas Fleischbrühe nach und begießt dieselben fleißig, bis sie fertig sind.

344. Junge Tauben gedämpft.

Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie in Halbe oder Viertel, dann hackt man zu 2—3 Tauben eine große Zwiebel, einen halben Vierting dürren Speck, thut dieses mit den Tauben nebst Salz in einen Tiegel, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe daran und läßt sie eine halbe Stunde unter öfterem Um-

schütteln dämpfen, nun gießt man Essig und Fleischbrühe daran, doch daß nur wenig Sauce an den Tauben ist, läßt sie damit weich kochen und richtet sie an.

345. Gebeizte Tauben.

Man sälzt die Tauben ein, legt sie einige Tage in Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürz, spickt sie hierauf mit Speck und bratet sie mit einem nassen Papier bedeckt, damit der Speck nicht verbrennt, in einem Tiegel mit etwas von der Beize und begießt sie öfters mit saurem Rahm. Alsdann rührt man etwas Mehl und fein gehackte Citronenschale in sauren Rahm klar, gießt die Brühe von den Tauben, nebst so viel Beize daran, bis die Sauce die gehörige Dicke hat, läßt sie aufkochen und richtet sie über die Tauben an.

346. Tauben in brauner Sauce.

Wasche die Tauben, schneide sie in Viertel und setze sie mit Salz und Wasser oder Fleischbrühe zum Feuer; fangen sie an zu kochen, dann schäume sie ab, gib Citronenschale, ein wenig Muskatnuß, ein Stückchen Butter und zu 2 Tauben eine Hand voll abgekochte, klein gehackte Champignons, nebst 2 Löffel voll in Butter braungeröstetes Mehl daran, lasse die Tauben damit weich kochen und richte sie an.

347. Tauben-Ragout auf englische Art.

Zerschneide die Tauben, löse alle Knöchlein bis auf die unteren heraus, salze sie, tauche sie in feine Kräuter, Petersilie, Schnittlauch, Estrachon, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, panire dieselben in Eier und Weckmehl und backe sie im Schmalz. Die Knöchlein setze mit Fett, Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln auf's Feuer, lasse sie stark anziehen, fülle dieselben mit guter Fleischbrühe auf und lasse Alles weich kochen. Hierauf

nehme ein Stück Butter, röste einen Löffel voll Mehl darin, rühre es mit dem Gekochten an, gebe etwas Wein und feine Kräuter hinein, lasse sie noch kochen, richte alsdann die Sauce an und lege die gebackenen Tauben auf der Platte schön außen herum.

348. Tauben auf Wildpretart.

Man schneide den Tauben die Köpfe ab, fange das Blut in ein wenig Essig auf, putze sie rein und schneide sie in Stücke oder lasse sie ganz; hierauf lege man in einen Tiegel Speckscheiben, Zwiebelscheiben, Petersilienwurzeln, Basilikum, Thymian und fein geschnittene Citrone, lege die eingesalzenen Tauben darauf und lasse sie unter beständigem Rühren schön braun dämpfen; dann gebe man 2—3 Löffel voll geriebene schwarze Brodrinde und ein wenig Zucker hinein und lasse sie unter öfterem Rühren noch ein wenig dämpfen, gieße gute Fleischbrühe, ein wenig Essig und Citronensaft daran und lasse sie vollends weich kochen; nun gieße man das Blut dazu, rühre es gut unter einander und lasse es nochmals aufkochen, richte die Tauben an, gieße die Sauce durch einen Seiher darüber und streue feingeschnittene Citronenschale darauf.

349. Welschen Hahn zu braten.

Ist der welsche Hahn einige Tage vorher geschlachtet, wird er ausgenommen, die Beine nach der Brust gedrückt, ein starker hölzerner Spies durch die Schenkel gesteckt, über Kohlenfeuer gehalten, damit die Haare abgehen und der Hahn hart wird. Hierauf macht man eine Farce von 6 Löffel voll gedörrtem Mehl, verrührt 6 Eier damit, schüttet $1/2$ Maß Milch daran nebst etwas feine Citronen, Salz und Muskatnuß, läßt dieses einige Stunden stehen und sollte sie hierauf noch zu steif sein, gießt man etwas Milch nach, füllt den Hahn damit, salzt ihn, wickelt ihn in ein dick mit Butter

bestrichenes Papier, legt ihn in die Bratpfanne nebst Zwiebeln und Wurzeln, läßt dieses gelb anziehen, damit die Sauce eine gelbe Farbe bekommt, gießt von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe daran und begießt den Braten fleißig, damit er recht saftig wird.

350. Welscher Hahn mit einer Fleisch-Farce.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbsleber fein gehackt, Chalotten und feine Petersilie in Butter weich gedämpft, zuerst die Kalbsleber dazu gegeben, hierauf das Fleisch und zwei eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Mundbrod, Alles mit einander verrührt, etwas Salz, feine Citronenschale, Muskatnuß, Nelken, 2 Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund geröstete in Würfeln geschnittene Kastanien dazu gethan, in Kropf und Bauch des Hahnes gefüllt und derselbe eben so gebraten wie im Vorhergehenden.

351. Fasanen zu braten.

Wenn der Fasan schön geputzt und hergerichtet ist, reibe man ihn mit Salz ein, binde ihn in frischem Speck und dann in Papier ein, lege denselben in eine Bratpfanne, nebst etwas Wurzeln, Zwiebeln und Citronen, lasse ihn in der Röhre gelb anziehen, gieße von Zeit zu Zeit ein wenig Fleischbrühe oder Jus daran, damit es eine gelbe Sauce gibt und wende denselben einige Mal um, daß er überall weich wird. Nach Belieben kann man den Fasanen auch mit Austern füllen.

352. Kapaunen zu braten.

Dieselben werden gerade so gebraten wie die Fasanen, nur mit dem Unterschiede, daß der Speck weggelassen und das Papier dick mit Butter bestrichen wird.

353. Kapaun in Sauce.

Ist der Kapaun abgestochen, und gleich darauf mit den Federn 12 Stunden in frisches Wasser gelegt, wird derselbe abgebrüht, ausgenommen, rein gewaschen und noch eine Stunde in frisches Wasser gelegt, noch einmal herausgewaschen, in einen Tiegel mit Salz, Wasser, einem Glas Wein, Citronenschalen, einer ganzen Zwiebel, Gewürz und einem Kalbsknoten auf's Feuer gestellt und so lange gekocht, bis er weich ist. Dann wird in einem Stück Butter 3 Löffel voll Mehl ein wenig geröstet, mit der Brühe angerührt, mit einer Zwiebel, Citronenschale, Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, Muskatblüthe und einigen Nelken eine halbe Stunde gekocht. Damit die Sauce Farbe und Geschmack bekommt, werden Morcheln einige Mal in Wasser abgekocht, dieses davon abgegossen, und wenn sie recht rein sind, ein wenig Fleischbrühe daran geschüttet, bis auf 3—4 Löffel voll eingekocht und an die Sauce gegeben; alsdann wird dieselbe kochend gemacht, Citronensaft daran gedrückt, mit Eidottern abgerührt und über den Kapaun angerichtet. Diese Sauce kann man auch zu Kalbfleisch gebrauchen.

354. Gebratene Lerchen.

Wenn die Lerchen geputzt und ausgenommen sind, werden die Füßchen geschlungen, die Köpfe einmal gedreht und in die Brust gesteckt, gesalzen und in heißem Schmalz gebraten, sind dieselben weich, wird geriebenes Schwarzbrod noch ein wenig mitgeröstet, und will man die Lerchen saftig haben, gießt man vor dem Brod einen Löffel voll Jus daran, welches man wieder eindämpfen läßt.

355. Gebratene Krammetsvögel.

Werden eben so gebraten wie die Lerchen.

356. Gebratene Feldhühner.

Nachdem die Hühner gehörig geputzt und zum Braten hergerichtet sind, werden sie gesalzen, in Speck eingebunden und in Traubenblätter eingewickelt. Hierauf läßt man sie in einem Tiegel in Butter mit Zwiebeln, Citronensaft, gelben Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln, Lorbeerblättern, Nelken und ein wenig Pfeffer gelb anziehen, gießt nach und nach ein wenig Fleischbrühe daran und läßt die Hühner so weich dämpfen, jedoch müssen dieselben ganz weiß bleiben, sowie die Sauce eine dunkelgelbe Farbe bekommen und kurz gebunden sein. Nach Belieben kann man noch einige Tropfen Wein oder Essig daran geben, doch ist die Sauce auch durch den Citronensaft piquant.

357. Schnepfen-Ragout.

Nimm den Schnepfen aus, dressire ihn und binde denselben in Speck ein, lege ihn in einen Tiegel mit Nierenfett, Speck, Petersilien- und Selleriewurzeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Zwiebel mit einigen Nelken besteckt und lasse dieses miteinander gut anziehen, dann fülle es nach und nach mit Wein, Essig und guter Fleischbrühe auf, gib etwas Citronenschale dazu und dämpfe Alles, bis der Schnepfen weich ist; alsdann schneide denselben zu schönen Stückchen, zerstoße die übrigen Knöchlein im Mörser, röste ein braunes Einbrenn, gib die Sauce nebst geröstetem Mundbrod, gute Fleischbrühe und die feinen Knöchlein hinein, lasse dieses aufkochen und treibe es durch's Haarsieb über die Schnepfenstückchen. Das Eingeweide derselben hacke recht fein, dämpfe etwas Chalotten und Schnittlauch in Butter weich, gib dasselbe hinein nebst ein wenig Weckmehl, Muskatblüthe und Salz, legire dieses mit Eiern, streiche es auf Weißbrodschnittchen, backe sie im Schmalz und garnire damit das Ragout.

358. Wilde Gänse zu braten.

Diese sind im Herbst und Winter am Besten. Wenn die Gans gerupft, geputzt, ausgenommen und gewaschen ist, wird sie in- und auswendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, in eine Bratpfanne gelegt, Butter darüber gegossen, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Thymian und Fleischbrühe daran gegeben, mit Papier zugedeckt und langsam unter öfterm Begießen gebraten. Ist sie bald fertig, wird das Papier hinweggenommen, die Gans schön braun und rösch gebraten, die Sauce durch einen Seiher getrieben, das Fett abgenommen und besonders angerichtet.

359. Wilde Enten zu braten.

Nachdem die Ente zum Braten hergerichtet ist, wird sie mit Salz und Pfeffer eingerieben; dann gibt man in einem Tiegel einige Stückchen Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, ein Stückchen Butter und ein wenig Fleischbrühe, läßt dieses heiß werden, legt die Ente hinein und läßt sie unter öfterem Begießen schön braun braten, thut noch etwas Essig oder Fleischbrühe und einige Citronenscheiben daran, läßt Alles kurz eindämpfen und richtet es an.

360. Gedämpfte wilde Enten mit schwarzer Sauce.

Die Enten werden in Stückchen geschnitten und in Essig, Wein, Fleischbrühe, nebst Salz, Nelken, Lorbeerblättern, Citronen, Pfeffer, Basilikum und Zwiebeln weich gedämpft. Dann röstet man 1 Löffel voll Mehl und 2 Löffel geriebenes Schwarzbrod in Butter, läßt dieses mit den Enten und Kapern einige Mal aufkochen und richtet Alles auf einer Schüssel oder in einer Pastete an.

361. Wilde Tauben zu braten.

Die Tauben werden gerupft, ausgenommen und einige Tage in Essig gelegt; nun mit Pfeffer und Salz

eingerieben, mit Speck gespickt und in einem Tiegel mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Butter, Salz, Citronenscheiben, etwas Essig und Fleischbrühe gebraten. Auf den Deckel gibt man Kohlen, damit die Tauben schön gelb und die Sauce bräunlich wird.

Verschiedene Fischspeisen.

362. Gespickter Hecht.

Ein Hecht mittlerer Größe wird gereinigt, die Haut vom Rücken abgezogen, auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt und feines Salz darüber gestreut. Der Fisch wird dann in seiner natürlichen Form oder den Schwanz in's Maul geklemmt auf folgende Weise gebraten: Es wird reichlich Butter in einer reinen Pfanne zerlassen, der Hecht hineingelegt, mit der Butter bestrichen und mit einem Deckel mit Glut darauf und wenig Feuer darunter, bei recht häufigem Begießen fertig und dunkelgelb gebraten, ebenso gut kann man den Hecht auch in der Bratröhre braten. Hierzu wird eine braune Kapernsauce mit etwas Sardellen und nicht zu wenig Citronensaft gemacht, etwas davon in eine heißgemachte Schüssel gethan, der Fisch hinein gelegt und die übrige Sauce, sowie die in der Pfanne befindliche Butter dazu servirt.

363. Gebratener Hecht mit Sauce.

Wenn der Hecht schön geputzt und ausgenommen ist, zieht man die Haut handbreit streifweise ab und spickt die eine Hälfte mit Speck, die andere mit Sardellen; dann gibt man in einen Tiegel fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und Citronenschale, legt den Hecht darauf, salzt ihn, gibt ein

Stück Butter darauf, läßt ihn anziehen, gießt für 6 kr. sauren Rahm daran und in einer Stunde ist er fertig.

364. Gebratener Hecht in Papier als Beilage.

Wenn der Hecht geputzt und gewaschen ist, wird er in schöne Stücke geschnitten, gut gesalzen und einige Stunden hingelegt, dann mit einem Tuch abgetrocknet. Hierauf läßt man fein gehackte Petersilie und Citronenschale in einem Stück Butter auf dem Feuer anziehen, tunkt den Fisch hinein, wickelt ihn in mit Butter bestrichenes Papier, welches nicht größer sein darf, als man grade die Stückchen damit bedecken kann (indem sie mit dem Papier servirt werden), legt sie in eine Bratpfanne und bratet sie in einer halben Stunde fertig.

365. Gebackener Hecht.

Die Hechte werden gut gereinigt, die großen Fische gespalten und in Stücke geschnitten, die kleinen ganz gelassen, Schnitte in die obere Haut gemacht und gesalzen. Nach einer halben Stunde trocknet man sie ab, wälzt sie in Weckmehl oder in halb Mehl und halb Weckmehl und läßt sie in einer Pfanne im Schmalz recht rösch backen.

366. Hecht mit Sardellensauce.

Der Hecht wird blau gesotten. Die Sardellen legt man einige Stunden in Wein und hackt sie recht fein, gibt dann ein Stück Butter in einen Tiegel, etwas Mehl, die Sardellen, etwas geröstetes Brod, gute Jus, ein wenig Wein, gestoßenen Pfeffer und fein gehackte Citronenschale, läßt Alles gut aufkochen, bestreut den Fisch mit feiner Citronenschale und richtet die Sauce darüber an.

367. Hecht blau gesotten.

Hierzu nimmt man kleine Hechte, nimmt sie aus, klemmt den Schwanz in das Maul, doch darf man sie nicht

lange in den Händen halten, weil sie sonst nicht blau werden und siedet sie wie die Forellen blau. Beim Anrichten garnirt man die Hechte mit Petersilienblättern und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen Meerrettig mit Essig und etwas Zucker angerührt dazu.

368. Hecht auf sächsische Art.

Der Hecht wird in kochendem, gesalzenem Wasser weich gekocht. Zugleich werden auch einige Eier hart gekocht und das Gelbe und Weiße, jedes besonders, sowie Petersilie fein gehackt, mit diesen drei Theilen ein Schüsselchen garnirt und solches mit zerlassener Butter zum Fisch gereicht.

369. Gebratener Karpfen.

Hierzu nimmt man einen recht großen Karpfen, schuppt ihn, nimmt das Eingeweide heraus, reibt ihn mit Salz aus, legt in eine Bratpfanne einige Holzstäbchen und den Karpfen darauf. Hat man Salz, Butter, etwas Wasser oder ein Glas Wein daran gethan, so läßt man ihn unter fleißigem Begießen und öfterm Umwenden schön gelbbraun braten. Macht man jedoch folgende Sauce dazu, so kann man das Fleisch von den Eingeweiden und die Milch, beides in kleine Stücke geschnitten, auch daran thun: ⅛ Pfund gewässerte abgegrätete Sardellen werden mit einer Zwiebel fein gehackt, in dunkelbraun gebranntes Mehl mit ein paar Tassen voll kochender Fleischbrühe oder Wasser gethan, mit Citronenscheiben, einigen Löffeln voll Kapern zugesetzt und unter beständigem Rühren fertig gekocht. Beim Anrichten wird ein Theil der Sauce über den Fisch gegossen, die übrige in einer Sauciere dazu servirt.

370. Gebratener farcirter Karpfen.

Der Fisch wird, wenn er geputzt und ausgewaschen ist, mit ein wenig Salz eingerieben und eine halbe Stunde hingestellt; dann mit einem reinen Tuch abgetrocknet und

folgende Farce dazu bereitet: Man hackt einige Stück blau gesottenen Fisch recht fein, trocknet ein abgeriebenes Mundbrod mit Milch und einem Stück Butter auf dem Feuer ab und verrührt es recht gut; hierauf dämpft man in einem Stück Butter fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und Citronenschalen weich, gibt die Masse hinzu, nebst Salz, Muskatnuß, einigen Eidottern und einem ganzen Ei, rührt Alles gut unter einander, füllt den Karpfen damit, legt ihn in eine Bratpfanne, oben darauf ein mit Butter bestrichenes Papier, und bratet ihn in Butter. Man macht eine gute braune Sauce dazu, gibt ein wenig davon auf eine Schüssel, legt den Fisch darauf und garnirt denselben mit gebratenen Zwiebelchen oder mit kleinen Klößchen von derselben Farce, in Fleischbrühe oder Wasser ausgekocht. Die Sauce wird extra dazu servirt.

371. Karpfen in schwarzer Sauce.

Das Blut von dem Karpfen wird aufgehoben, derselbe geputzt, in Stücke geschnitten, in einen Tiegel gelegt, gesalzen, etwas ganzer Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Essig, Wein, ein Stück Butter, gelbe Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln, Citrone, Erbsen- oder Fleischbrühe daran gegeben und hiermit weich gekocht. Hierauf wird der Fisch gleich herausgenommen, das übrige noch einige Mal aufgekocht und unterdessen eine gut braune Einbrenn gemacht, das Blut dazu gegeben, mit der Brühe angerührt, Alles aufgekocht und durch's Haarsieb getrieben. Sollte die Sauce zu hell sein, wird noch etwas Zucker hinein geröstet, der Karpfen hinein gelegt, oder ist derselbe warm gehalten, die Sauce darüber angerichtet.

372. Karpfen in Petersiliensauce.

Wenn die Karpfen in Stücke geschnitten und eine Stunde eingesalzen sind, trocknet man sie mit einem reinen

Tuch ab, gibt den Fisch in einen Tiegel nebst einem Stück Butter, etwas Essig und Wein, fein gehackte Petersilie, Zwiebeln, Citronenschale, fein gestoßenes Weckmehl und etwas Fleisch- oder Erbsenbrühe, läßt Alles mit einander eine halbe Stunde dämpfen oder in der Röhre aufziehen, wo es dann eine kurz gebundene kräftige Sauce sein muß, und richtet es an.

373. Karpfen blau gesotten.

Der Karpfen wird der Länge nach gespalten und die beiden Hälften in 2—3 Stücke geschnitten, gut gewaschen und gleich den Forellen blau gekocht. Um die Farbe zu erhöhen, deckt man eine Schüssel darüber und gibt ihn mit heißer und fein gehackter Petersilie zur Tafel, oder auch mit Essig und Oel.

374. Marinirter Karpfen.

Man schuppe den Karpfen, nehme das Eingeweide heraus, schneide die Galle ab und ziehe den Darm heraus, dann wasche man ihn, reibe die innere und äußere Seite mit Salz und lasse ihn so eine Weile liegen, gebe nun dem Eingeweide seinen vorigen Platz wieder und trockne den Fisch ab. Darauf bestreiche man ihn mit feinem Oel und lasse ihn auf einem Rost langsam gelbbraun und fertig braten; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne nehmen, man muß dann jedoch oft schütteln, daß er sich nicht ansetzt. Hierauf läßt man ihn erkalten und schüttet mit Citronenschale, Zwiebeln, Gewürz, Muskatblüthe, etwas Salz und Lorbeerblättern aufgekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen gut und hält sich einige Wochen. Man kann denselben auch vorher spalten und in Stücke schneiden.

375. Forellen blau gesotten.

Wenn die Forellen rein ausgewaschen sind, wird kochender Essig darüber gegossen, damit sie schön blau werden. Hierauf lasse man Wasser, Essig, Salz, Gewürz, Zwiebeln und Petersilie mit einander aufkochen, lege die Fische hinein und koche sie auf, dann sind sie fertig. Man servirt zu denselben Oel und Essig oder eine holländer Sauce.

376. Forellen gebacken.

Nachdem die Fische rein gemacht sind, werden sie der Länge nach vom Kopf an so aufgeschnitten, daß sie nur noch an den beiden Enden beisammen bleiben; dann nehme man den Kopf und den Schweif und stecke sie in den Einschnitt, damit beide Theile neben einander heraus stehen, salze sie, lasse sie eine Stunde stehen, trockne sie mit einem Tuch ab, wickele sie in feines Mehl und backe dieselben in heißem Schmalz schwimmend.

377. Forellen mit Eiersauce.

Wenn die Forellen blau gesotten sind, werden sie auf einer Platte schön angerichtet, warm gestellt und folgende Sauce dazu gemacht: 3 Kochlöffel voll Mehl werden mit etwas kalter Fleischbrühe oder Wasser glatt angerührt, 6 Eidotter nebst einem Stück Butter hinzugegeben, hierauf der Sud der Forellen, welcher durch's Haarsieb gelaufen ist, nach und nach daran gerührt, auf's Feuer gestellt, beständig gerührt, bis die Sauce dick ist und über die Fische angerichtet.

378. Schellfisch.

Der Schellfisch wird einige Stunden gewässert, geschuppt und gewaschen, hierauf stellt man ihn kalt mit halb Milch und halb Wasser auf gelindes Feuer, damit er nicht so leicht platzt und läßt ihn nur bis an's Kochen kommen.

379. Gebackener Aal.

Ist der Aal abgezogen, ausgenommen und in beliebige Stücke geschnitten, wird er gesalzen und eine Stunde hingelegt. Alsdann trocknet man ihn mit einem reinen Tuch ab, wendet ihn in Mehl um, taucht ihn in Eier, Weckmehl und Salbei, backt ihn in heißem Schmalz und gibt ihn mit Citronenschnitz zur Tafel.

380. Gefüllter Aal.

Nachdem der Aal abgezogen, gewaschen, das Rückgrat ausgelöst und gesalzen ist, schneidet man ihn in nicht zu kleine Stücke und füllt diese mit folgender Farce: 4—5 hartgekochte Eier, Petersilie, Zwiebeln, Thymian und Majoran, alles gehackt, Muskatnuß und Salz, nach Belieben einige kleine gehackte Fische, werden gut unter einander gemengt, die Stücke Aal damit gefüllt, mit einem Faden fest umwickelt, daß nichts herausfällt, solche mit feinem Weckmehl bestreut und in heißem Schmalz dunkelgelb gebacken.

381. Marinirter Aal.

Derselbe wird abgezogen, einige Stunden in Wasser gelegt, eine Stunde gesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuch abgetrocknet, in einer reinen Pfanne in feinem Oel gebraten und auf Fließpapier gelegt, bis er erkaltet ist. Zu dem in der Pfanne zurückgebliebenen Oel werden Chalotten, Pfefferkörner, Muskatblüthe, Lorbeerblätter und Citronenscheiben gegeben und 1/4 Stunde mit so vielem Essig gekocht als nöthig ist, den Aal zu bedecken. Derselbe wird mit der kaltgewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topf bis zum Gebrauch aufgehoben.

382. Aal zu kochen.

Nachdem der Aal gereinigt, in Stücke geschnitten und zum Blaukochen reichlich mit Essig übergossen ist, läßt man

ihn in kochendem Wasser, mit etwas Essig, Salz, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Nelken und einem kleinen Stück Butter ungefähr 10—15 Minuten nicht zu stark kochen und gibt ihn recht heiß mit Butter und Senf zur Tafel. Auch ist geriebener Meerrettig mit Essig, Oel und etwas Zucker vermischt, gut dazu. Sollte Aal übrig bleiben zum Aufbewahren, lege man ihn in die aufgehobene Brühe, wo er sich gut hält.

383. Aal in Ragout.

Der Aal wird in Stücke geschnitten, gesalzen und eine Stunde liegen gelassen, dann mit etwas Wein, Essig, Citronen, Lorbeerblättern, Zwiebeln mit einigen Nelken besteckt, Pfeffer, gelben Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln, einem Stück Butter, Fleischbrühe oder Erbsenbrühe oder ein wenig Jus weich gekocht; der Aal wird dann herausgenommen und das Uebrige noch länger gekocht. Nun macht man mit einem Stück Butter und ein paar Löffeln voll Mehl ein weißes Einbrenn, rührt es mit dem Sud an, läßt es durchkochen, treibt Alles durch's Haarsieb, legirt es mit Eidottern und Rahm und richtet die Sauce über den Fisch an.

384. Hecht in Ragout.

Wird auf gleiche Weise zubereitet wie das Aal-Ragout.

385. Gebackene Fische.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, auswendig mit einem scharfen Messer quer die Haut eingeschnitten, eine Stunde eingesalzen und mit einem Tuch abgetrocknet. Hierauf wälzt man dieselben in Mehl oder halb Mehl und halb Weckmehl, drückt es mit der Hand recht an, damit es hängen bleibt und backt sie in nicht zu heißem Schmalz schön gelb und rösch; beim Anrichten garnirt man dieselben mit frischer oder gebackener Petersilie.

Man kann die Fische zum Backen ganz lassen oder auch in Stücke schneiden.

386. Fisch-Carbonaden.

Hat man hiezu keine übrigen Fische, so müssen dieselben erst gedämpft werden; dann weicht man ein Mundbrod in Milch, drückt es fest aus und hackt dieses mit den Fischen. Hierauf dämpft man in einem Stück Butter etwas feine Petersilie und Zwiebeln, gibt das Gehackte dazu nebst Salz, Pfeffer und 2 Eidottern, mengt das Weiße zu Schnee geschlagen darunter, formirt es zu Carbonaden, panirt sie und backt sie schön.

387. Barben zu kochen.

Dieselben werden ebenso wie Hechte und Karpfen behandelt.

388. Barben zu backen.

Es werden die Barben gleich anderen Fischen gereinigt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, die großen gespalten, gewaschen, abgetrocknet, Salz darüber gestreut, in Mehl umgewendet und in heißem Schmalz schnell gar und rösch gebacken.

389. Bärsche in einer Sauce.

Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, legt man ihn in eine Schüssel, gießt ein Glas Wein und ein wenig Essig darüber, thut in einen Tiegel ein Stück Butter, feingehackte Zwiebeln und Petersilie, dämpft es ein wenig und legt den Fisch hinein, streut etwas Mehl darüber, gibt Muskatnuß, Salz, einige Löffel voll Fleischbrühe nebst dem Wein, worin der Fisch gelegen und einige Citronenscheiben hinzu, setzt ihn vor dem Anrichten auf das Feuer und läßt ihn langsam gar kochen. Beim Anrichten legirt man die Sauce mit 2 Eidottern und gibt etwas Citronensaft hinzu. Auch können die Bärsche wie andere Fische gebacken werden.

390. Gebratener Salm.

Nachdem der Salm rein geputzt ist, schneidet man denselben in 2 fingerbreite Stückchen, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und läßt den Fisch übereinander gelegt eine Stunde stehen; alsdann wird derselbe auf beiden Seiten mit einem Pinsel mit zerlassener Butter, wohinein etwas Citronensaft gedrückt ist, bestrichen, in eine dick mit Butter bestrichene Bratpfanne gelegt, in der Röhre schön gebraten, angerichtet, und mit geschnittenen Citronen oder einer Kapernsauce servirt.

391. Gebratener Aal.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet.

392. Lachs zu kochen.

Der Lachs wird geschuppt, in 2 Finger dicke Scheiben geschnitten und gewaschen, dann wird Wasser mit etwas Essig, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Citronenschale und Salz zum Kochen gebracht, der Fisch hineingelegt, 5 Minuten gekocht und darnach bis zu einer Viertelstunde langsam nachgeweicht. Man gibt ihn mit geschmolzener Butter, überstreut ihn mit fein gehackter Petersilie und stellt Essig und Oel dazu auf den Tisch. Es gehört zum Kochen dieses Fisches weniger Salz als zu anderen Fischen.

393. Marinirter Lachs.

2 Pfund Lachs werden, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in 1 Zoll dicke Scheiben geschnitten, mit feinem Oel bestrichen und schnell braun und fertig gebraten, was am besten auf einem Rost geschieht. Hierauf werden sie in einen irdenen Topf gelegt, 1 Maß Essig mit 1 Loth Salz, 2 Citronenscheiben, 2 Lorbeerblättern, Dragon, 1/8 Loth weißem Pfeffer gekocht und abgekühlt über den Lachs ge=

gossen, welcher in einem zugebundenen Topf bis zum Gebrauch aufgehoben wird.

394. Lachs mit Kräutern.

Der Lachs wird gereinigt und in passende Stücke geschnitten, folgende Kräuter, als Petersilie, Chalotten, Kapern, Dragon, ausgewässerte und entgrätete Sardellen, alles fein gehackt, mit etwas gestoßenem Pfeffer durchmischt. Hierauf wird frische Butter zerlassen, die Kräuter und so viel Citronensaft hinzugegeben, daß es säuerlich wird, auf's Feuer gestellt, wenn es warm geworden, der Lachs hineingelegt und solcher unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen gelassen; jedoch darf die Butter, worin der Lachs liegt, nicht braten, sondern nur warm gehalten werden. Hierauf wird eine Pfanne mit Schmalz heiß gemacht, derselbe 10 Minuten darin gebraten, während er oft mit einem Pinsel oder einer Feder mit den Kräutern, worin er gelegen, auf beiden Seiten bestrichen wird. Zur Sauce wird das übrige mit 2 Glas weißem Wein und einigen Löffeln guter Jus aufgekocht und sollte es nicht säuerlich genug sein, Citronensaft hinzugegeben und mit 1 Eidotter abgerührt.

395. Gebackener Stockfisch.

Der geweichte, gewässerte, ausgegrätete Stockfisch wird in 2 Finger dicke Stücke geschnitten, diese mit einem Tuch abgetrocknet, sogleich in Mehl, welches mit etwas Salz und Pfeffer vermengt wurde, eingewickelt, in verklopfte Eier getaucht, mit Weckmehl bestreut und schnell im heißen Schmalz gebacken. Der Fisch darf nicht zu stark geweicht sein, sonst kann derselbe nicht gebacken werden. Als Beilage zum Gemüse oder mit zerlassener Butter und Senf gegeben, ist er sehr gut.

396. Gebackener Stockfisch anderer Art.

Der, wie der obige in Stücke geschnittene Stockfisch wird mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, die Stückchen in Backteig, Wasserteig getunkt und in heißem Schmalz gelb und rösch gebacken. Hierauf werden sie auf dem Rost auf Fließpapier gelegt, damit das Fett abtropft.

397. Gefüllter Stockfisch.

Nimm einen ganzen Stockfisch, der Länge nach gespalten und ausgegrätet, und mache folgende Farce hinein: Dämpfe eine feingeschnittene Zwiebel in Butter weich, gib feingeschnittene Petersilie, 2 eingeweichte fest ausgedrückte Mundbrod, feingehackte Citronenschale, Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzu, nebst einem Stück rohen feingehackten Stockfisch, für 6 kr. Sardellen und 2 Eier, rühre Alles gut untereinander, lege den Fisch der Länge nach in die Bratpfanne, fülle die Farce hinein, salze ihn ein wenig, bedecke ihn mit einem dick mit Butter bestrichenen Papier, und brate ihn, ohne umzuwenden. Das Wasser, was er zieht, laß behutsam herunter laufen, schöpfe die Butter ab und mache einen Guß von Weckmehl darüber.

398. Gekochter Laberdan.

Man legt denselben 2 Tage in frisches, mit wenig heller Lauge vermischtes Wasser, welches man während dieser Zeit zwei Mal wechselt, damit der Fisch dadurch sein starkes Salz verliert, zerschneidet ihn dann in Stücke, stellt ihn mit frischem Wasser zum Feuer, läßt ihn ein ganz wenig gesalzen bis vor's kochen kommen, und ohne zu kochen ¾ Stunden noch so stehen. Hierauf nimmt man ihn heraus, richtet ihn in der Mitte einer Schüssel an, belegt dieselbe außen herum mit ausgestochenen in Butter gedämpften Kartoffeln und begießt den Fisch mit heißem Schmalz oder zerlassener Butter. Auch kann man dazu eine frikassirte Buttersauce geben.

399. Gebackene Bückinge.

Will man diese auf einem Rost braten, wodurch sie viel besser werden, so schneidet man sie im Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, thut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin fertig; hat man keinen Rost, so werden die Bückinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides im Schmalz gebacken.

400. Gebackene Häringe.

Es werden die Floßfedern abgeschnitten, Gräten, Rogen oder Milch entfernt und die Häringe in Milch gelegt, damit die salzigen Theile herausziehen. Hierauf werden sie abgetrocknet, in einem Teig von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl umgedreht und in heißem Schmalz gebacken. Diese Häringe sind zu Sauerkraut sehr gut.

401. Gefüllte Häringe.

Die Häringe werden gewässert, abgehäutelt und ausgenommen; hierauf wird folgende Farce gemacht: Feingehackte Zwiebeln, Petersilie und Citronenschale wird in Butter weich gedämpft, eingeweichtes fest ausgedrücktes oder mit Milch auf dem Feuer abgetrocknetes Mundbrod hinzu gegeben nebst Salz, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer, fein gehackte Sardellen, Kapern, einige Eidotter und ein ganzes Ei, auch wenn man übrig hat, fein gehackten Fisch, Alles gut untereinander gerührt, die Häringe damit gefüllt, zugenäht und im Schmalz gebacken.

402. Marinirte Häringe.

6 frische Häringe, Milchner, werden abgeschält, gewaschen, 12 Stunden in halb Wasser und halb Milch gelegt, dann auf ein Brett gethan, die Milch herausgenommen,

dieselbe in einer Schüssel gut verrührt und ein Viertel Schoppen Oel, $1^1/_2$—2 Schoppen guter Essig, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Scheibchen gelbe Rüben, 6 Lorbeerblätter, ein Stengelchen abgeschälten Meerrettig, Pfeffer, einige Nelken, 2 Eßlöffel voll Kapern, einige Citronenscheiben dazu gegeben, Alles gut verrührt, die Häringe in ein irdenes Geschirr gelegt, die Sauce darüber geschüttet und an einen kühlen Ort gestellt. Nach 24 Stunden sind sie schon zu gebrauchen. Die Rogner werden ebenso bereitet, nur läßt man den Rogen sowie die Häringsmilch weg.

403. Marinirte Sardellen.

Wässere die Sardellen einen halben Tag, ziehe sie von dem Rückgrat und lege die Streifen in eine flache Schüssel, dazwischen lege Citronenscheiben in Vierteln geschnitten und Kapern; koche Weinessig, wenn er abgekühlt, rühre einige Eidotter in etwas von demselben, nebst ein paar Löffeln voll feinem Mostrich; ist alles recht gut untereinander geschlagen, so gieße nach und nach von dem heißen Weinessig dazu und rühre dieses so lange, bis es kalt ist, dann gieße es über die Sardellen und streue nach Belieben etwas Pfeffer darüber. Du darfst aber nicht mehr Essig kochen, als eben über die Sardellen geht, sonst wird die Sauce nicht dick genug.

404. Marinirte Neunaugen.

Diese werden eine Stunde eingesalzen, abgewaschen, abgetrocknet und auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden fertig gebraten. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Oel und läßt sie in einer Pfanne rösten und gar werden. Dann legt man sie in einen Hafen, kocht Essig, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter mit einander und gießt dieses kalt darüber. Zum Frühstück sind dieselben sehr gut.

405. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln bringt man lebendig in eine Schüssel mit Milch, damit sie sich voll und rund ansaugen, was sie tödtet, nun werden sie in ein Tuch genommen und abgetrocknet; in einem andern Tuch 2 Hand voll Mehl, ebensoviel Weckmehl nebst Salz und Pfeffer unter einander gemengt, die Grundeln hinein gelegt, und das Tuch mit denselben hin und her gezogen, bis sie ganz eingewickelt sind, worauf sie in heißem Schmalz rösch gebacken werden.

406. Krebse zu kochen.

Die Krebse werden lebendig in stark kochendes, mit Essig und Salz vermischtes Wasser geschüttet, umgerührt, damit sie sich nicht in einander verwickeln, 1/4 Stunde gekocht, während dem einige Mal ein glühendes Eisen darin abgelöscht wird, wodurch sie eine schöne rothe Farbe bekommen. Auch kann man noch etwas Kümmel in's Wasser geben.

407. Gebackene Austern.

Man thut etwas Citronensaft auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüthe und darauf in Weckmehl um, und läßt sie einige Minuten in heißem Schmalz backen.

408. Falsche Austern in Schalen.

Diese werden von Häringsmilch gemacht, welche über Nacht gewässert und abgetrocknet werden, aus einer Milch können 3—4 Austern geschnitten werden. In jede Austernschale thut man ein Stückchen frische Butter, Muskatblüthe, klein geschnittene Sardellen, etwas Citronensaft, geriebenes Weckmehl, so viel zwischen 2 Finger gefaßt werden kann, die falschen Austern darauf, von den anderen Sachen darüber, 4 Kapern dazu, bratet sie langsam und gibt sie mit ganzen Citronen zur Tafel.

Puddinge.

409. Portugiesischer Pudding.

¾ Pfund weißes Brod wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und ausgedrückt und mit 4 Loth Butter und 4 Loth feingerührtem Mark auf dem Feuer abgerührt. Nachdem es ein wenig erkaltet ist, kommen 5 Eierdotter, 3 Loth feiner Zucker, Saft und Schale einer halben Citrone, 3 Loth ausgekernte Rosinen und 3 Loth Weinbeeren hinzu, Alles wird gut gerührt, dann der steife Schnee von 8 Eiern leicht darunter gemengt und zuletzt ½ Weinglas voll Rum durchgerührt. Die Masse wird sogleich in der hergerichteten Form in kochendes Wasser gebracht und 2 Stunden ununterbrochen gekocht. Man gibt eine Schaum-Sauce dazu.

410. Schwamm-Pudding.

12 Loth feines Mehl wird mit 4 Loth Butter auf dem Feuer gerührt, nach und nach ¼ Maß Milch dazu gegeben und gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Hierauf 4 Loth Butter schaumig gerührt, 8 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 10 Eierdotter hinzu gerührt, dann die etwas abgekühlte Masse und zuletzt der ganz feste Schnee der Eier leicht durchgemischt. Man lasse den Pudding 2 Stunden stark ohne Unterbrechung kochen. und servire ihn mit einer Schaum-, Wein- oder Fruchtsauce

411. Englischer Pudding.

Man nimmt 4 trockene Milchbrödchen, schält die Kruste ab, schneidet sie in 4 Theile, weicht sie in Milch ein nnd drückt sie wieder aus, gibt 5 Eierdotter, ein wenig Butter, Zucker, Zimmet, Citronat, 4 Loth grob gestoßene Mandeln, 4 Loth Weinbeeren, ein Stückchen feingehackte Citronenschale

und 2 Messerspitzen voll Salz hinzu, rührt Alles gut mit einander, gibt den Schnee der Eier darunter und schlägt die Masse so lange, bis man sie in eine gut bestrichene Form füllt und sogleich in kochendem Wasser 2 Stunden kocht. Wenn der Pudding angerichtet ist, verziert man ihn mit Zuckerstengeln, Citronat und Mandeln und gibt eine Weinsauce dazu.

412. Plum-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl wird mit 3 Eiern und 3 Eierdottern verrührt, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes feines Weißbrod hinzugerührt nebst $\frac{1}{4}$ Maß Milch, $1\frac{1}{2}$ Viertelpfund feingehacktes Nierenfett, $\frac{1}{4}$ Pfund ausgesteinte Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Weinbeeren und etwas Salz. Dieses wird in eine bestrichene Form gefüllt oder man legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, bestreicht sie in der Mitte mit Butter, stäubt Mehl darüber, schüttet die Masse hinein und bindet, indem man ein wenig Raum zum Gehen läßt, einen Bindfaden darum und kocht diesen Pudding in kochendem Wasser ununterbrochen 3 bis 4 Stunden.

413. Süßer Käse-Pudding.

1 Pfund feingeriebener Käse wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter fein gerührt, Citrone, 6 Loth Zucker, 8 Eierdotter, 3 Eßlöffel voll sauren Rahm, 1 Kochlöffel voll feines Mehl hinein gerührt und zuletzt der Schnee der Eier darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und Mehl bestreute Form gefüllt und eine Stunde in kochendem Wasser gekocht.

414. Kabinet-Pudding.

20 Loth Milchbrödchen werden ganz fein geschnitten und dieses mit frischer Butter bestrichen; dann bestreicht man eine Form mit Butter, gibt eine Lage von dem bestrichenen Brod hinein, dann eine Lage Rosinen, Weinbeeren, fein ge-

hackte Mandeln und Citronenschale, dann wieder eine Lage gestrichenes Brod und so fort bis eine Brodlage den Schluß macht. Hierauf verklopft man eine Maß Milch mit 9—10 Eiern und 2 gehäuften Eßlöffeln voll feinem Zucker, schüttet dieses langsam über die Masse, daß Alles schön durchweicht wird und läßt den Pudding 2—2½ Stunden in Wasser kochen. Man kann auch statt Weinbeeren und Rosinen Obst dazwischen legen, sowie statt Milchbrod Bisquit nehmen, welches dann nicht mit Butter bestrichen wird.

415. Prinzregenten-Pudding.

40 Loth Milchbrod ohne Rinde werden in Scheiben geschnitten, in Butter gelb geröstet und zu Würfeln gebrochen, ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Weinbeeren, ¼ Pfund feingeschnittene Mandeln werden lagenweise mit dem gerösteten Brod in eine bestrichene Form gethan, 15 Eier, ½ Maß Milch, ¼ Pfund Zucker und Citronenschale mit einander geschlagen und langsam darüber geschüttet, daß die Masse schön durchweicht, und in kochendem Wasser 2 Stunden gekocht. Man gibt eine Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce dazu.

416. Nudel-Pudding.

Man macht von 2 Eiern und Mehl Nudeln, läßt diese unter beständigem Rühren in ½ Maß kochender Milch mit 4 Loth Butter kurz einkochen, bis sie ganz dick sind; dann läßt man sie erkalten, reibt Citronenschale hinein nebst 6 Loth Zucker und 8 Eierdottern, verrührt Alles gut und mengt zuletzt den Schnee der Eier darunter; bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, füllt die Masse hinein und läßt sie eine Stunde in kochendem Wasser kochen. Man gibt eine Wein- oder Obstsauce dazu.

417. Erdbeer-Pudding.

¼ Maß sehr reife Erdbeeren werden in einer Porcellanschale gerührt und dieselben durch ein Sieb oder Tuch gedrückt. Nun rührt man ½ Schoppen süßen Tischwein mit 8 Eierdottern, gibt ½ Pfund fein geriebenes Bisquit und den Erdbeersaft dazu, hierauf 3 Loth Zucker mit einem kleinen Eßlöffel voll Zimmet zu Pulver gestoßen, rührt es unter einander, bestreicht dann eine Form mit feinem Wachs, füllt die Masse hinein und backt sie in der Röhre. Wenn der Pudding noch heiß ist, wird er mit rothem und weißem Streuzucker verziert.

418. Hiefenmark-Pudding.

Rühre ¼ Pfund Butter recht schaumig, gib 8 Eierdotter, 6 Loth Zucker und ein in Milch eingeweichtes, fest ausgedrücktes Mundbrod dazu, rühre Alles recht gut, thue dann 5 Löffel voll Hiefenmark oder Aprikosen-Marmelade hinzu und mische den Schnee der Eier darunter. Fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und koche sie ¾ Stunden in Wasser. Beim Anrichten stürze den Pudding und gib ein wenig Hiefenmark-Sauce außen herum. Statt Hiefenmark kann man auch Weinbeeren und Rosinen nehmen.

419. Bisquit-Pudding.

Koche 1 Maß süßen Rahm mit Vanille und Citronenschale, lasse sie erkalten und durch ein Haarsieb laufen. Hierauf rühre 6 Eier und 6 Eierdotter mit ¼ Pfund gestoßenen Zucker recht gut, gib den Rahm hinzu und thue Alles in eine mit Butter bestrichene und mit Bisquit belegte Form. Koche dieses eine Stunde in Wasser und wenn der Pudding gestürzt ist, gib einen Weincreme darüber.

420. Chocolade-Pudding.

Rühre $3/4$ Pfund fein gestoßenen Zucker mit 16 Eierdottern recht schaumig, gib 12 Loth fein gestoßene Mandeln, für 12 kr. Citronat und Pomeranzenschale, die Schale einer Citrone, Alles fein gehackt nebst 2 Täfelchen geriebene Chocolade und 2 Loth gedörrtes, gestoßenes weißes Brod dazu, rühre Alles noch recht gut und gib zuletzt den Schnee von den Eiern darunter. Fülle den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und backe ihn oder koche ihn in Dunst $1\frac{1}{2}$ Stunde. Gieße eine rothe Weinsauce oder einen Wein-Creme darüber oder gib ihn extra dazu.

421. Kartoffeln-Pudding.

Man rühre $1/2$ Pfund gestoßene oder geriebene gekochte Kartoffeln mit 2 Eßlöffeln voll feinem Mehl vermengt, mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln, 6 Eierdottern, 6 Loth leicht gerührter Butter und 4 Eßlöffeln voll feinem Zucker schaumig ab, menge dann 2 Loth Weinbeeren, 2 Loth Rosinen und die fein gehackte Schale einer halben Citrone darunter, sowie zuletzt den festen Schnee der Eier. Fülle die Masse in eine gut bestrichene Form und koche sie 2 Stunden in Dunst. Beim Anrichten gib eine Vanille-Sauce dazu.

422. Gries-Pudding.

Man koche $3/4$ Maß Milch mit $1/2$ Viertelpfund Butter, lasse den Gries unter stetem Rühren hinein laufen und rühre so lange bis sich die Masse vom Tiegel löst. Hierauf rühre man $1/2$ Viertelpfund Butter schaumig, gebe unter fortwährendem Rühren 12 Eierdotter, 12 Stück kleine bittere Mandeln, fein gestoßen, $1/4$ Pfund feinen Zucker und den etwas abgekühlten Gries hinzu und mische den festen Schnee der Eier darunter. Bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein und lasse sie $2\frac{1}{2}$—3 Stunden in kochen-

dem Wasser kochen. Man gibt eine Schaum-, Rum- oder Rothweinsauce dazu.

423. Reis-Pudding mit Arak angebrennt.

Koche 1/4 Pfund Reis in der Milch mit einem nußgroßen Stück Butter recht weich, daß er sich ganz verrühren läßt, doch muß er ganz steif sein, streiche ihn dann noch warm durch ein Haarsieb und lasse ihn erkalten. Rühre hierauf 6 Loth Butter ab, gib nach und nach 6 Eierdotter dazu, dann den Reis, 6 Loth gestoßenen Zucker und die Schale einer halben Citrone auf Zucker abgerieben, rühre Alles gut unter einander und mische zuletzt den Schnee der Eier langsam darunter. Fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und koche sie 1 1/2 Stunden im Wasser. Wenn der Pudding gestürzt ist, bestreue ihn mit Zucker, begieße ihn mit Arak und brenne ihn an.

424. Bisquit-Reis-Pudding.

Man macht einen gewöhnlichen Reispudding und kocht ihn in Wasser gar, stürzt ihn dann auf eine Platte, überzieht ihn mit einer Bisquit-Masse, bestreut diese mit Zucker und läßt den Pudding schön gelb anziehen. Man gibt nach Belieben eine Sauce dazu.

425. Mandel-Pudding.

Zu diesem werden 16 Loth Mandeln abgezogen und fein gestoßen, hierauf 16 Loth feingestoßener Zucker mit einer Citrone auf Zucker abgerieben, etwas Citronat, Pomeranzenschale und 16 Eierdotter eine halbe Stunde gerührt, der Schnee der Eier leicht darunter gemischt und in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt. In kochendem Wasser 1 Stunde gekocht und beim Anrichten ein Weincreme darüber gegeben.

426. Mehl-Pudding mit Hefe.

Man rührt $1^1/_2$—2 Eßlöffel voll Hefe in 1 Pfund Mehl mit etwas Milch zu einem Teig und läßt ihn gehen. Hierauf rührt man 3—4 Loth zerlassene Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker, Rosinen und Weinbeeren ungefähr $^1/_4$ Pfund zusammen, $^1/_2$ Maß lauwarme Milch und 2 Eier daran, füllt diese Masse in eine bestrichene Form, läßt sie gehen und kocht den Pudding $2^1/_2$ Stunden in kochendem Wasser. Man gibt eine Fruchtsauce oder gekochtes Obst dazu.

427. Mehl-Pudding.

8 Eierdotter, 3 Löffel voll Mehl, 8 Löffel voll Zucker und eine auf Zucker abgeriebene Citronenschale werden so lange gerührt, bis die Masse ganz dick ist, der Schnee der Eier darunter gemengt, in eine gut bestrichene Form gefüllt und 1 Stunde in Wasser gekocht.

428. Weißer Brod-Pudding.

Von 4 Mundbroden wird die Rinde abgerieben, dieselben in Wasser eingeweicht und wieder fest ausgedrückt; dann $^1/_4$ Pfund Butter mit 12 Eierdottern recht schaumig gerührt; 4 Löffel voll gestoßener Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone und die Mundbrode dazu gethan, Alles noch gut gerührt und zuletzt der Schnee der Eier darunter gemengt. Die Masse wird in eine gut bestrichene Form gefüllt und eine gute Stunde in Wasser gekocht. Ist der Pudding gestürzt, wird eine Hiefenmarksauce darüber gegeben.

429. Schwarz Brod-Pudding.

8 Loth gedörrtes schwarzes Brod wird mit der Rinde fein gestoßen, durch ein Haarsieb gerührt und mit 3 Löffeln voll Wein angefeuchtet. Hierauf werden 8 Loth gestoßener

Zucker mit 8 Eierdottern schaumig gerührt, etwas gestoßener Zimmet, Nelken, die feingehackte Schale einer halben Citrone, sowie das Brod darunter gerührt, der Schnee der Eier hineingemischt; diese Masse in eine gut bestrichene Form gefüllt und 2 Stunden in Wasser gekocht.

430. Karamel-Pudding.

Rühre 5 Eierdotter, 5 Löffel voll gestoßenen Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 3 Löffel voll fein gestoßenes Weckmehl und ein paar Tropfen gebrannten Zucker recht schaumig mit einander, menge den Schnee der Eier darunter, fülle die Masse in eine bestrichene Form, koche sie 1½ Stunde in Wasser und gib folgende Sauce darüber: Rühre 3 Eierdotter, einen kleinen Löffel voll Mehl und Zucker mit Milch auf dem Feuer so lange bis es dick ist.

431. Gebrannter Zucker-Pudding.

Gib 9 Eßlöffel voll Zucker mit 2 Eßlöffeln voll Wasser in einen Tiegel und brenne es auf der Glut bis es dunkelgelb wird, gib unter beständigem Rühren 6 Eßlöffel voll Mehl und 3 Schoppen kochenden Rahm dazu und rühre so lange, bis der Teig ganz glatt ist und sich vom Löffel löst. Dann lasse ihn erkalten; rühre ¼ Pfund Butter schaumig, rühre 18 Eierdotter eins nach dem andern daran, dann den erkalteten Teig, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und zuletzt den Schnee der Eier. Fülle die Masse in eine gut bestrichene Form und koche sie in Dunst 2 Stunden. Wenn der Pudding gestürzt ist, wird er mit Rahmschnee garnirt oder eine Karamel-Sauce dazu gegeben.

432. Brand-Pudding.

Lasse ¼ Pfund Butter zergehen, gebe ¼ Pfund Mehl dazu, lasse dieses mit einander anziehen, dann thue einen Schoppen Milch daran und rühre es auf dem Feuer recht

glatt. Wenn der Teig erkaltet ist, rühre 6 Eierdotter, 6 Loth Zucker, eine halbe Citrone auf Zucker abgerieben, daran und menge den Schnee der Eier darunter. Hierauf bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit feinem Weckmehl, fülle die Masse hinein und koche den Pudding 1 Stunde im Wasser. Beim Anrichten wird ein Wein-Creme darüber gegeben.

433. Bries-Pudding.

Drei schöne Bries werden leicht abgekocht und in kleine Würfel geschnitten; dann rührt man 6 Loth Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, gibt 2 in Milch geweichte Semmel, von denen die Rinde abgeschnitten, dazu, nebst fein geschnittene Champignons, die Bries, Salz und das zu Schnee geschlagene Eierweiß, leicht darunter gemischt. Die Masse füllt man dann in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie 2 Stunden in Dunst kochen. Hierauf wird eine Sauce wie zum Hühner-Ragout gemacht, der Pudding gestürzt und die Sauce darüber geschüttet. Hat man Krebse, kann man auch Krebsbutter dazu nehmen und den Pudding mit Krebsschwänzen verzieren.

Auflauf.

434. Auflauf in Dunst.

Lasse 1/4 Pfund Butter zergehen, gib 1/4 Pfund Mehl hinein und lasse es ein wenig anziehen, dann gieße 1/2 Maß Milch daran, trockne dieses auf dem Feuer ab und lasse den Teig abkühlen, rühre dann nach und nach 12 Eierdotter, 1/4 Pfund fein gestoßenen Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln und Vanille hinein und vermische zuletzt den

Schnee der Eier damit. Lasse 2 Täfelchen Chocolade mit ein wenig Wasser auf dem warmen Ofen zergehen und gib von dem eben gemachten Teig dazu, streiche davon auf länglich geschnittene Oblaten und lege diese gitterförmig in eine mit Butter bestrichene Form, fülle darauf eine Lage von dem weißen Teig, lege Oblaten darauf, dann eine Lage Chocoladenteig, wieder Oblaten, damit die Teige nicht zusammenfließen, wieder den weißen Teig und so fort, bis die Form nicht zu voll ist; koche ihn dann in Dunst und in $^3/_4$ Stunden ist er fertig.

435. Chocolade-Auflauf.

Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter schaumig, rührt 9 Eierdotter eins nach dem andern hinein, gibt ein in Milch eingeweichtes, wieder fest ausgedrücktes Mundbrod dazu, nebst 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker, 2 Täfelchen geriebene Vanille-Chocolade, und mengt zuletzt den Schnee der 9 Eier darunter; füllt die Masse in eine gut bestrichene Form und backt sie schön.

436. Chocolade-Auflauf anderer Art.

Rühre 4 Täfelchen geriebene Chocolade und 3 Eßlöffel voll feines Mehl mit einem Schoppen Rahm glatt an und koche es zu einem Brei, gib 4 Loth Butter hinzu und rühre es auf dem Feuer bis sich Alles vereinigt hat und einem Brandteig ähnlich ist. Halb erkaltet rühre 6 Eierdotter eins nach dem andern dazu (wenn der Teig ganz kalt ist verbinden sich die Eier nicht so leicht mit demselben), gib 4 Loth gestoßenen Zucker hinein und menge den Schnee der Eier darunter. Fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backe sie schön. Dieser Auflauf setzt sich nicht so leicht als die mit Butter abgerührten.

437. Mehlbrei-Auflauf mit gedämpften Aepfeln.

Man schält 3 gute Aepfel, schneidet sie in Spalten und läßt sie mit etwas Wasser und Zucker weich dämpfen, doch müssen dieselben ganz bleiben; hierauf läßt man sie kalt werden. Nun kocht man von 3 Löffeln voll Mehl und Milch einen dicken Brei, läßt ihn erkalten, rührt dann 4 Loth Butter mit 3 Eierdottern ab, gibt eine halbe Citrone auf 4 Loth Zucker abgerieben dazu, sowie 2 Loth geschnittenes Bisquit und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, gibt eine Lage Brei hinein, dann eine Lage Aepfel und Bisquit und so fort, bis die Form voll ist. Dieses backt man in der Röhre schön und gibt den Auflauf mit Zucker bestreut zur Tafel.

438. Reis-Auflauf mit Aepfeln.

Koche 1/4 Pfund Reis in der Milch recht weich, rühre 1/4 Pfund Butter recht schaumig, gib 6 Eierdotter nach und nach hinein, nebst 1/4 Pfund Zucker, hierauf den gekochten Reis und mische zuletzt den Schnee der Eier darunter. Bestreiche eine Form mit Butter, gib die Hälfte der Masse hinein, darauf gedämpfte Aepfel, welche mit eingemachten Früchten gefüllt sind und darüber die andere Hälfte von der Masse, wohinein man auch noch Citronenschale reiben kann. Alsdann wird der Auflauf in der Röhre gebacken.

439. Aepfel-Auflauf.

Es wird 1/4 Pfund Butter mit 6 Eierdottern, einer Hand voll fein gestoßenen Mandeln, 6 Löffeln voll Mehl, etwas fein gehackter Citronenschale und Zucker, bis es süß genug ist, leicht abgerührt. Hierauf werden 8 Aepfel mittelmäßiger Größe geschält, in feine Schnittchen geschnitten, darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken.

440. Schaum-Auflauf mit Aepfeln.

8—10 gute Kochäpfel werden geschält, in feine Blättchen geschnitten und mit einem halben Gläschen Wasser, 3 Loth Butter und 4 Loth Zucker weich gedämpft, nachdem die Sauce eingekocht und die Aepfel wie ein dicker Brei sind, werden sie durch's Haarsieb getrieben; alsdann 6—7 Eßlöffel voll Zucker, 3 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, oder trockener gestoßener Bisquit hinzu gegeben, alles gut verrührt und zuletzt der Schnee der Eier darunter gemengt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene Cremeschüssel oder Auflaufform gefüllt, in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, bis sie noch einmal so hoch gestiegen ist und eine gelbliche Farbe hat, wozu der Auflauf ½ Stunde nöthig hat. Man servirt ihn dann sogleich.

441. Schaum-Auflauf mit Erdbeeren.

½ Maß durch's Sieb getriebene Erdbeeren werden mit 6 Loth feinen Zucker und 3 Eßlöffeln voll geriebenes Milchbrod oder trockenen gestoßenen Bisquit verrührt und der Schnee von 7 Eiweiß darunter gemengt. Die übrige Behandlung ist dann wie die vorhergehende. Statt Erdbeeren kann auch Aprikosen-Marmelade genommen werden.

442. Bechamelleauflauf mit Aprikosen-Marmelade.

Lasse ¼ Pfund Butter zergehen, gib ¼ Pfund Mehl hinein und lasse es ein wenig anziehen, gieße dann ½ Maß kochende Milch daran, rühre den Teig recht glatt und kühle ihn ab; hierauf rühre nach und nach 6 Eierdotter dazu, nebst 4 Loth fein gestoßenen Zucker, eine auf Zucker abgeriebene Citrone, 3 Loth Mandeln und zuletzt den Schnee der Eier. Bestreiche eine Form mit Butter, fülle eine Lage Teig hinein, hierauf eine Lage Aprikosen-Marmelade, wieder eine Lage Teig und so fort. Backe den Auflauf in der Röhre und in einer halben Stunde ist er fertig.

443. Brei-Auflauf mit Kirschen-Compot.

Rühre von 4 Kochlöffeln voll Mehl und einem Eierdotter mit Milch einen Brei an und koche ihn unter fortwährendem Rühren, bis er anfängt dick zu werden, gib ein Stückchen Butter dazu und rühre ihn, bis er recht glatt ist, dann stelle ihn vom Feuer und lasse denselben erkalten. Nun rühre 6 Loth Butter mit 5 Eierdottern recht schaumig, gib den Brei dazu, nebst einer halben Citrone auf Zucker abgerieben und menge zuletzt den Schnee der Eier darunter; dann fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie. Beim Anrichten stürze den Auflauf und gib ein Kirschen-Compot darüber.

444. Schwarz Brod-Auflauf.

Man rühre 5 Eierdotter mit 5 Loth Zucker recht schaumig, thue 5 Loth geriebenes schwarzes Brod, wobei aber keine Rinde sein darf, dazu, nebst ein wenig feinem Zimmet, fein gehackte Citronenschale und den Schnee der Eier, leicht darunter gemischt, thue dann die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie. Beim Anrichten wird der Auflauf gestürzt und eine Kirschensauce darüber gegossen.

445. Schwarz Brod-Auflauf anderer Art.

Man rührt 6 Loth fein gestoßenen Zucker mit 6 Eierdottern recht schaumig, gibt dann 2 Loth fein gestoßene Mandeln, fein gehackte Citronenschale, Citronat und Pomeranzenschale nach Gutdünken, 6 Loth geriebenes schwarzes Brod und 1/2 Pfund abgepflückte Weichseln dazu, rührt Alles gut unter einander und mengt zuletzt den Schnee der Eier darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt sie. Ist der Auflauf gestürzt, gibt man ihn trocken oder eine Weichselsauce darüber.

446. Schwarz-Brod-Auflauf anderer Art.

$1/4$ Pfund gedörrtes, fein durchgesiebtes schwarzes Brod feuchtet man mit rothem Wein und trocknet dieses in der Pfanne wie den Brandteig. Nun rührt man 6 Loth Butter mit 6 Eierdottern, gibt das Brod, 3 Loth gestoßene Mandeln, Zimmet, Nelken, fein gehackte Citronenschale und 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, sowie zuletzt den Schnee der Eier, füllt es in eine gut bestrichene Form und backt es.

447. Citronen-Auflauf.

12 Löffel voll fein gesiebter Zucker werden mit 2 Eiern, 6 Eierdottern, 2 Löffeln voll feinem Mehl, die Schale einer Citrone auf Zucker abgerieben und dem Saft derselben so lange gerührt, bis es ganz dick ist, hierauf das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gemengt, gleich in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken. In einer guten Viertelstunde ist der Auflauf fertig, wo er dann mit Zucker bestreut wird.

448. Saurer Rahm-Auflauf.

$1/2$ Maß saurer Rahm wird mit 6 Loth Zucker abgerührt, 8 Eierdotter und eine auf Zucker abgeriebene Citrone hinein gerührt, der Schnee der Eier und 2 Löffel voll feines Mehl darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Form gefüllt und in der Röhre 1 Stunde gebacken; die Form dann auf eine Schüssel gestellt, der Auflauf mit Zucker bestreut und servirt.

449. Gries-Auflauf.

Man kocht in $1/2$ Maß süßem Rahm $1/4$ Pfund Gries dick ein und rührt ihn dann mit $1 1/2$ Viertelpfund Butter recht schaumig. Ist er erkaltet, schlägt man 8 Eierdotter mit $1/4$ Pfund gestoßenen Zucker daran, rührt dieses nebst

¼ Pfund Weinbeeren gut untereinander, mischt den Schnee der Eier darunter, füllt Alles in eine mit Butter bestrichene Form und backt es ganz langsam.

450. Spinat-Auflauf.

Man reibt von 2 Mundbroden die Rinde, weicht dieselben in Milch ein und drückt sie aus. Rührt dann 12 Loth Butter ab, gibt die Mundbrode dazu, hierauf eine Hand voll abgekochten, fest ausgedrückten, fein gehackten Spinat, 6 Eierdotter, 6 Loth Zucker und ein wenig Muskatblüthe, mengt den Schnee der Eier darunter, füllt es in eine gut bestrichene Form und backt dieses bei mittelmäßiger Hitze, alsdann gibt man den Auflauf mit Zucker bestreut zur Tafel.

451. Himbeer-Auflauf.

Es werden 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen und in eine Schüssel gethan, dazu kommen 3 starke Löffel voll Himbeeren, eine Hand voll fein gestoßene geröstete Mandeln und 4 Loth Zucker. Alles wird mit einander gerührt bis es ganz dick ist, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken. Die Mandeln kann man auch weglassen.

452. Fleisch-Auflauf.

Einige Hand voll Weckmehl werden ein wenig in Butter geröstet und mit etwas süßem Rahm, 3 ganzen Eiern, 4 Eierdottern, Salz, Petersilie und Muskatnuß auf dem Feuer dick abgerührt. Ist dieses erkaltet, wird es in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, doch so, daß es in der Mitte leer bleibt, wohinein man feingeschnittene Stückchen Kalb- oder Hühnerfleisch legt. Die Sauce davon wird mit Eierdottern legirt und kalt in die Form gegossen. Hierauf wird ein Deckel von Butterteig darauf gemacht oder auch von derselben Farce, der Auflauf in der Röhre schön gebacken und gestürzt.

453. Kartoffeln-Auflauf.

Rühre ½ Pfund fein gestoßenen Zucker mit 10 Eierdottern recht schaumig, gib ½ Pfund geriebene Kartoffeln, welche Tags zuvor gekocht wurden, dazu, nebst einer halben Citrone auf Zucker abgerieben, für 6 kr. feingehackten Citronat und Pomeranzenschale, 4 Loth süße Mandeln mit der Schale auf dem Reibeisen gerieben und ein wenig Zimmet und Nelken, rühre Alles gut zusammen und menge den Schnee der Eier langsam darunter. Fülle dieses in eine gut mit Butter bestrichene Form, backe es, stürze den Auflauf beim Anrichten heraus und gib folgende Weinsauce darüber: Nimm ½ Maß Wein, etwas Wasser, gib so viel Zucker hinein bis es süß genug ist, sowie ein Stück Zimmet und die Schale einer halben Citrone, lasse dieses kochen bis es den Geschmack angenommen hat, nimm dann den Zimmet und die Citronenschale wieder heraus, gib für 6 kr. Weinbeeren und Rosinen in den Wein, lasse es noch kochen und gieße die Sauce über den Auflauf.

454. Kartoffeln-Auflauf anderer Art.

Lasse 6 Loth Butter zergehen, gib 6 Loth Mehl und 8 Loth geriebene Kartoffeln, welche Tags zuvor abgekocht wurden, dazu, gieße einen Schoppen Milch daran und rühre dieses auf dem Feuer recht glatt ab. Lasse es erkalten, rühre 8 Eierdotter und Zucker daran bis es süß genug ist und menge den Schnee der Eier darunter. Fülle Alles in eine mit Butter bestrichene Form und backe es in einer halben Stunde langsam fertig.

455. Kartoffeln-Auflauf anderer Art.

½ Pfund gekochte, geschälte Kartoffeln werden heiß mit etwas Butter im Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen. Dann 6 Loth Butter schaumig gerührt,

6 Eierdotter, 6 Loth fein gestoßener Zucker, 4 Loth fein gehackte Mandeln dazu gethan und Alles recht schaumig gerührt, hierauf die fein gehackte Schale einer halben Citrone und der Schnee der 6 Eier darunter gemengt. Eine Form wird gut mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse hinein gefüllt, 4 — 6 Kaffeelöffel voll eingemachte Johannisbeeren darauf gethan, mit der anderen Hälfte bedeckt und in einer mittelmäßigen Hitze gebacken.

456. Verlorene Henne.

Man koche 1/4 Pfund Reis in der Milch recht weich und treibe ihn durch's Haarsieb. Wenn er erkaltet ist, rühre man 1/4 Pfund Butter schaumig, gebe 6 Eierdotter nach und nach daran nebst einer Citrone auf Zucker abgerieben, 6 Loth gestoßenen Zucker und den Reis, vermenge Alles gut mit einander und gebe zuletzt den Schnee der Eier darunter; dann bestreiche man eine Form mit Butter, belege sie mit Butterteig, gebe die Hälfte von der obigen Masse darauf, hierauf eingemachte Aprikosen und dann die andere Hälfte der Masse. Man backe dieses in einer Stunde, stürze es beim Anrichten und streue Zucker darauf.

Mehl- und Eierspeisen.

457. Aepfel-Charlott.

Schneide Aepfel und Birnen in Schnitzchen und koche sie in Zucker, Wein, Citronenschale, ganzen Zimmet, Weinbeeren und Rosinen. Wenn die Schnitz weich sind, nehme sie heraus und koche den Saft dick ein, nun thue den Zim-

met und Citronenschale heraus, gib die Schnitz wieder hinein und lasse dieses erkalten. Unterdessen bestreiche eine Form mit Butter, belege sie mit Butterteig und thue die Hälfte von den Aepfeln darauf, hierauf eine Lage länglich geschnittener Mandeln, dann die übrigen Aepfel und zuletzt noch einen Deckel von Butterteig. Dieses wird in der Röhre schön gebacken und gestürzt.

458. Aepfel-Charlott mit Hiefenmark.

Es wird eine Auflaufform mit Butter bestrichen, das innere von Mundbroden zu schönen Schnittchen geschnitten und dieselbe damit belegt, hierauf wird eine Lage geriebenes, mürbes Brod und eine Lage fein geschnitzter Aepfel mit Zucker darauf gegeben, dieses mit Hiefenmark, welches zuvor etwas verdünnt wurde, bedeckt; dann kommt wieder eine Lage geriebenes mürbes Brod und darauf eine Lage Aepfel und Hiefenmark und so fort, bis die Form voll ist. Dann wird es gebacken und gestürzt.

459. Aepfel-Charlott mit schwarzem Brod.

Schwarzes Brod wird gerieben und in Butter geröstet; dann wird eine Form mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut, eine Lage von dem schwarzen Brod hinein gegeben, hierauf eine Lage geschnitzter Aepfel mit Zucker und Zimmet, Weinbeeren und Rosinen darüber gestreut, dann wieder eine Lage schwarzes Brod und so fort, bis die Form voll ist, das Obere jedoch muß eine Lage Brod sein. Hierauf wird es gebacken und mit der Form servirt.

460. Mehlspeise.

4 Loth Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker wird mit einem guten Schoppen süßen Rahm zu einem Brei gekocht; ist dieser erkaltet, rührt man nach und nach 5 Eidotter darunter, sowie den Schnee der Eier. Bestreicht nun eine

runde Auflaufform mit Butter, bestreut ihn mit Weckmehl, füllt von der Masse Messerrücken dick hinein und kocht dieses in Dunst. So fährt man fort bis der Teig zu Ende ist, bestreicht dann eine Porzellanplatte mit Butter, legt die Blätter, ein jedes mit eingemachten Früchten bestrichen, darauf, auf dem oberen jedoch nicht. Hierauf schlägt man einen Schnee von 5 Eierweiß, thut 2 Löffel voll Zucker hinein und bedeckt damit die Mehlspeise, streut Zucker darauf, backt sie schön gelb und bestreut sie beim Anrichten nochmals mit Zucker.

461. Mehlspeise anderer Art.

1/4 Pfund Butter wird gut in Mehl gedrückt, daß es ein fester Ballen wird, dieser in einer halben Maß kochenden Rahm auf dem Feuer so lange gerührt, bis es ein dicker Brei ist, welchen man erkalten läßt; hierauf rührt man 6 Eierdotter, Zucker, Zimmet, Citronenschale und den Schnee von 2 Eiern darunter, streicht die Masse Finger dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie hellgelb, schneidet dann 2 Finger breite Streifen davon, rollt sie zusammen und gießt eine Vanille-Sauce darüber. Auch kann man die Streifen, ehe man sie rollt, mit eingemachten Früchten bestreichen und mit Zucker bestreut zur Tafel geben.

462. Eine sehr gute Mehlspeise.

Man lasse 1/2 Maß süßen Rahm kochen, drücke 1/4 Pfd. Butter recht gut in Mehl ab, daß es ein fester Ballen wird, gebe ihn unter beständigem Rühren in den kochenden Rahm, daß er sich auflöst und keine Knollen bekommt und lasse ihn recht dick einkochen. Ist dieses erkaltet, rühre man 6 Eierdotter, ein wenig Zimmet, Citronenschale, Zucker nach Gutdünken daran, sowie den Schnee von 4 Eiern. Dann bestreiche man ein Blech gut mit Butter, bestreue es mit Mehl,

streiche den Teig Finger dick darauf und backe ihn schön in einer mittelmäßigen Hitze. Hierauf werden mit einem Ausstecher runde Blättchen daraus gestochen, eingemachte Früchte darauf gethan, 2 auf einander gelegt, auf eine Platte gegeben und ein Weincreme darüber gegossen.

463. Bisquit-Mehlspeise.

1/4 Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 8 Eierdottern schaumig gerührt, dann 3 1/2 Eßlöffel voll feines Mehl dazu gegeben, sowie der Schnee von 6 Eiern darunter gemengt. Hierauf wird ein Porcellanteller mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, von der Masse halb Finger dick darauf gestrichen und im Ofen hellgelb gebacken. Die Masse gibt 7 solcher Blätter, welche alle auf Teller gebacken werden. Hierauf wird jedes Blatt mit eingemachten Früchten bestrichen, darauf noch etwas Arac gethan und dieselben auf einander gelegt. Dann ein steifer Schnee von Eiweiß mit Vanille, Zucker und etwas Citronensaft, geschlagen, hiervon ein Berg auf die Speise gesetzt, dick mit Zucker bestreut und ganz hellgelb gebacken. Beim Anrichten kann man noch eingemachte Früchte außen herum legen.

464. Saure Rahm-Mehlspeise.

Es werden 3 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Mehl, 3 Löffel voll saurer Rahm und 3 Eierdotter mit einander gerührt, dann ein Schoppen süßer Rahm mit einem Stück Butter und ein wenig Vanille kochend an diese Masse gerührt. Wenn sie erkaltet ist, wird der Schnee der Eier darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken; beim Anrichten mit einem Löffel ausgestochen, auf eine Platte gelegt und folgende Vanillesauce darüber gegeben: Ein Löffel voll Mehl wird mit 3 Eierdottern und einem Schoppen Milch angerührt, für 6 kr.

Vanille und Zucker daran gethan und unter fortwährendem Rühren dick gekocht.

465. Raumel-Mehlspeise.

Man nimmt 3 Kochlöffel voll Mehl, rührt es mit 1/2 Maß Milch an, gibt 1 Stückchen Butter hinein und stellt es unter fortwährendem Rühren auf's Feuer bis es dick wird, kochen darf es aber nicht. Dann macht man Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, läßt von dem Brei hinein laufen, bis er sich anhängt, schüttet den oberen wieder herunter und backt die Raumel schön gelb, thut sie von der Pfanne heraus und fährt so fort, bis man 5—6 solche Blätter hat. Hierauf wird ein dicker Brei gekocht von 1/2 Maß Rahm und 3 guten Löffeln voll Mehl, ist er etwas erkaltet werden 3 Eierdotter, 3 Loth feingehackte Mandeln, etwas Vanille und Zucker daran gerührt und der Schnee der Eier darunter gemengt. Dann nimmt man eine Platte, die Hitze vertragen kann, legt unten eine Raumel, dann eine Lage von der Masse, wieder eine Raumel und so fort, bis zuletzt oben darauf eine schöne Raumel den Schluß macht, diese wird mit Zucker bestreut und 1/2 Stunde im Ofen gebacken. Beim Anrichten wird nochmals Zucker darauf gestreut.

466. Italienische Macaroni.

1/4 Pfund Macaroni werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit frischem Wasser abgeschwenkt. Dann 1/4 Pfund Butter mit 12 Eierdottern gebunden gerührt, die Macaroni hinein gethan nebst für 12 kr. geriebenen Parmesankäse, für 6 kr. Emmenthaler Käse, für 6 kr. sauren Rahm, ein wenig Salz, alles gut unter einander gemischt und zuletzt der Schnee der 12 Eier darunter gegeben. Nun wird eine Form mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und langsam gebacken.

467. Schinken=Nudeln.

Von 3 Eiern und Mehl wird ein Nudelteig gemacht, derselbe dünn ausgerollt und etwas breite Nudeln daraus geschnitten, in Salzwasser abgekocht und in einen Seiher geschüttet, damit das Wasser abläuft. Unterdessen röstet man in einem Stück Butter eine feingehackte Zwiebel, schneidet 1 Pfund gekochten magern Schinken fein, zerrührt 6 ganze Eier und 4 Eierdotter, thut 1½ Schoppen sauern Rahm, das Geröstete und den Schinken dazu, rührt Alles gut unter einander, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, gibt eine Lage Nudeln hinein, dann eine Lage Schinken, wieder eine Lage Nudeln und so fort, bis die Form voll ist, und backt dieses dann langsam in einer halben Stunde.

469. Käsnudeln.

Nimm 1 Pfund süßen Käse, ein wenig sauern Rahm, ein Stückchen Butter, etwas Salz, Mehl so viel du nöthig hast und 3 Eier. Mache Alles gut unter einander, formire kleine Nudeln daraus und backe sie im Schmalz. Dann gebe in eine Form oder Bratpfanne etwas sauern Rahm, lege dieselben eine an die andere hinein, lasse sie im Ofen aufziehen und bestreue sie beim Anrichten mit Zucker.

470. Rohrnudeln.

Von 1 Pfund gewärmtem Mehl, 2 Löffeln voll Hefe und 1 Schoppen lauwarmer Milch wird ein Teig gemacht. Diesen läßt man gehen und gibt hierauf 4 Loth zerlassene Butter, 2 Eier, einen Kaffeelöffel voll Salz und einen Eßlöffel voll Zucker dazu, schlägt Alles zu einem festen Teig ab und stellt ihn an einen warmen Ort zum nochmaligen Gehen, bis er um die Hälfte größer geworden ist; hierauf wird derselbe auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett genommen,

und mit einem Ausstecher eigroße Nudeln daraus gestochen. Alsdann läßt man ein Stück Butter oder Schmalz in einer Bratpfanne zergehen, wendet die Nudeln darin um, legt sie neben einander hinein und stellt sie wieder an einen warmen Ort zum Gehen; dann backt man sie in einem nicht zu heißen Ofen, bricht sie beim Anrichten auseinander und gibt gekochtes Obst oder eine beliebige Sauce dazu.

471. Schnecken-Nudeln.

Es werden 3 Löffel voll Hefe, 1/2 Schoppen Rahm mit Mehl zu einem Teig angemacht und an einen warmen Ort gestellt zum gehen. Dann werden 6 Loth Butter und 4 Loth Schmalz recht schaumig gerührt, 3 Eierdotter und 2 Eier eins nach dem andern daran geschlagen und zu jedem Ei ein Löffel voll Mehl, ein wenig Salz, 2 Kaffeelöffel voll Zucker, der gegangene Teig, ein Schoppen süßer Rahm und so viel Mehl dies noch annimmt, hinzugethan. Der Teig wird tüchtig abgeschlagen, bis er ganz fein ist, auf dem Nudelbrett halb Finger dick ausgerollt, mit zerlassener Butter oder Schmalz bestrichen, Weinbeeren und Rosinen darauf gestreut, 2 Finger breite, 1/2 Elle lange Streifen mit dem Rädchen daraus geschnitten, zusammengerollt, in eine mit zerlassenem Schmalz bestrichene Form gestellt, doch so, daß sie einander nicht drücken und Platz haben zum gehen (soll jede Nudel sich von der andern ablösen, so werden sie einzeln mit Butter bestrichen); dann gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut. Es wird ein beliebiges Compot dazu gegeben.

472. Dampfnudeln in Kirschensauce.

Mache von 3 Löffeln voll guter Hefe, einem Schoppen süßen Rahm und Mehl einen Teig und lasse ihn gehen. Dann rühre 1/4 Pfund Butter ab, schlage 5 Eierdotter eins nach dem andern daran, sowie zu jedem Ei einen Kaffee-

löffel voll Mehl, gib den gegangenen Teig dazu, noch einen halben Schoppen Rahm, ein wenig Salz und so viel Mehl als es annimmt, schlage den Teig ganz fein ab, thue ihn auf's Nudelbrett, wirke ihn bis er steif genug ist und lasse ihn wieder gehen. Dann mache ihn breit, ungefähr gut Finger dick, steche Nudeln daraus, lege diese auf ein Blech und lasse sie nochmals gehen. Hierauf bestreiche eine flache Bratpfanne ganz dick mit Butter, gieße halb Finger hoch Kirschen- oder Weichselsaft mit Wasser verdünnt hinein, setze die Nudeln eine um die andere hinein; jedoch dürfen dieselben einander nicht drücken und auch nicht zu viel Platz haben, bestreue sie mit Zucker und backe sie schön. Man gibt Weichsel- oder Kirschen-Compot dazu.

473. Strudelteig.

Man nimmt ¹/₄ Pfund Schwungmehl auf ein Nudelbrett, schlägt ein Ei und von einem das halbe Weiße hinein, gibt eine Nuß groß zerlassene Butter, etwas Salz und noch ein wenig lauwarmes Wasser daran und macht hiervon einen nicht zu festen Teig, wirkt denselben recht fein ab und schlägt ihn gut in ein Tuch ein, damit er nicht trocken wird. Hat er dann eine halbe Stunde an einem warmen Ort geruht, breitet man ein reines Tuch über den Tisch, bestreut es mit Mehl, rollt den Teig ein wenig aus und zieht ihn mit beiden Händen ganz langsam auseinander; ist er in der Mitte ganz fein, so zieht man ihn rings herum ganz langsam, damit er nicht Risse oder Löcher bekommt. Dann läßt man ihn ein wenig abtrocknen und verwendet ihn zum angegebenen Gebrauch: Man verrührt 3 Eierdotter mit einem Schoppen dicken sauren Rahm und 4 Loth gestoßenen Mandeln; bestreicht den Teig damit, streut für 6 kr. Weinbeeren und Rosinen darauf und rollt ihn zusammen; legt ihn in einen flachen Tiegel, welcher einen Schoppen kochenden süßen

Rahm mit einem Stück Butter enthält; bestreut ihn gut mit Zucker und backt ihn schön. In einer halben Stunde ist der Strudel fertig. Man kann auch noch etwas Vanille dazu geben.

474. Milch-Rahmstrudel.

Rühre 4 Loth Butter mit 3 Eiern ab, schneide von 3 Mundbroden die Rinde, weiche dieselben in Milch und drücke sie fest aus, gib sie zu der Butter mit ein wenig Salz und 3 Löffeln voll sauren Rahm. Mache unterdessen 3 dünne Nudelplätze, bestreiche sie mit dieser Farce, streue Weinbeeren und Rosinen darauf, rolle sie zusammen, schneide Finger lange Stücke davon, lege sie dicht an einander in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne und gieße etwas kochende Milch daran, bestreue sie mit Zucker, stelle sie wieder in die Röhre und lasse sie so weit einschmoren, daß dieselben noch recht saftig bleiben; richte sie an und bestreue sie nochmals mit Zucker.

475. Saure Rahmstrudel.

Man macht von 4 Loth Butter, 2 Eiern, 2 Löffel voll sauren Rahm, etwas Salz und so viel Mehl als dazu nöthig ist, einen Teig, nicht so fest wie den Nudelteig, formt kleine Plätzchen daraus, bestreicht dieselben mit saurem Rahm, bestreut sie mit Weinbeeren, rollt sie zusammen und legt sie, eins neben das andere in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, gießt kochende Milch daran, bis sie schwimmen, bestreut sie mit Zucker und läßt sie in der Röhre aufziehen, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben.

476. Hefen-Strudel.

Mache einen fein abgeschlagenen Hefenteig von ½ Pfd. Mehl, 6 Loth Butter, 2 Eiern, 2 Löffeln voll Hefe, ein wenig Salz und ungefähr einem Schoppen Milch, rolle ihn auf dem Nudelbrett halb Finger dick aus, streiche ihn mit

Butter, belege ihn mit Aepfelschnitzchen, die zuvor in Zucker, Wein, Wasser, Citronenschale und ganzem Zimmet weich gekocht sind, streue Weinbeeren und Rosinen darauf, rolle ihn zusammen, setze ihn wie einen Kranz in einen mit Butter bestrichenen flachen Tiegel und lasse denselben gehen. Hierauf gieße in die Mitte so wie außen herum so viel warme Milch, daß der Kranz zur Hälfte darin liegt; stelle ihn in die Röhre und backe ihn schön. Statt Aepfel können auch gekochte dürre Zwetschen genommen werden.

477. Schnitz-Klöße.

Zu diesen kann man denselben obigen Teig verwenden, welcher zu runden Klößen gewirkt wird. Eine Kloßform, welche am Boden eng und oben weit ist, bestreicht man dick mit Butter, gibt auf dem Boden gekochte Aepfel- oder Birn-Schnitz, dann eine Lage Kloß, hierauf wieder Schnitz und so fort, bis die Form nicht zu voll ist. Dieses läßt man dann gehen, backt es schön und stürzt es heraus.

478. Hefen-Klöße.

Man thut 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt mit 2 Eßlöffeln voll Hefe und ½ Schoppen warmer Milch einen Teig an und läßt ihn in der Wärme gehen. Dann gibt man 4 Loth zerlassene Butter, 2 Eier, ein wenig Salz und noch etwas Milch dazu, schlägt den Teig recht fein ab, jedoch darf derselbe nicht zu dünn sein, und läßt ihn wieder gehen. Nun macht man große Klöße davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett und läßt sie noch ein wenig liegen. Hierauf legt man sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten in kochendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt und langsam kochen. Wenn sie gar sind, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgethan, in eine Schüssel gelegt und mit ein paar Gabeln auseinander gerissen (durch schneiden werden sie fest) und mit zerlassener Butter geschmelzt.

Man kann auch nur einen Kloß machen und ihn 2 Stunden vor dem Anrichten auf gedörrtes Obst zugedeckt langsam kochen lassen. Das Obst muß jedoch mit ziemlich vielem Wasser schon eine Weile gekocht haben, ehe der Kloß darauf gegeben wird, nur sehe man, daß die Brühe nicht über demselben steht, weil er sonst nicht so locker wird.

479. Gries-Klöße.

Rühre 12 Loth Butter schaumig, gib nach und nach 9 Eier daran und 1 Pfund Gries, lege davon ein Ei groß Klöße in kochendes Salzwasser und lasse sie eine halbe Stunde kochen, während dem man 2 Mal mit etwas kaltem Wasser das Kochen unterbricht, wodurch sie sehr groß und locker werden. Zu Ragout sind diese Klöße sehr gut.

480. Gries-Klöße anderer Art.

Koche ½ Maß Milch mit einem Stückchen Butter und lasse so viel Gries einlaufen, daß es ein dicker Brei wird. Ist er erkaltet, gib 6 Eier, ein wenig Salz und ein paar Hand voll Mehl dazu, sowie auch 2 Mundbrode zu Würfeln geschnitten und in Schmalz geröstet, rühre Alles gut unter einander, formire Klöße daraus und koche sie in Salzwasser. In einer Viertelstunde sind dieselben fertig.

481. Gries-Spätzchen.

Rühre 4 Loth Butter schaumig, gib 3 Eier dazu und ungefähr 3 mittelgroße Kartoffeln, Tags zuvor abgekocht und gerieben, nebst 2 Löffeln voll Gries und ein wenig Salz, menge Alles gut unter einander, mache Nußgroße Spätzchen davon und koche sie in Salzwasser. Diese werden zum Ragout gegeben.

482. Feine Weißbrod-Klöße.

Man rühre zu einem Ei groß zerlassener Butter, 4 Eierdotter, Salz, Muskatnuß, 2 Löffel voll Mehl, ¾ Pfund

weißes Brod ohne Rinde, welches man zuvor in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt hat und zuletzt den Schnee der Eier. Diese Masse läßt man Löffelweise auf Obst ½ Stunde oder in kochendem Wasser ¼ Stunde kochen.

483. Weißbrod=Klöße anderer Art.

Von ¾ Pfund weißem Brod reibe man die Rinde ab, schneide dieselbe in kleine Würfel und röste sie in Butter; dann schütte man so viel Milch auf das Brod, daß es darin gut weichen kann, verrühre es, gebe 4—5 Kochlöffel voll Mehl, Muskatnuß, Salz, 4—6 Eier, einen Löffel voll zerlassene Butter und die geröstete Rinde dazu, rühre Alles gut unter einander und koche die Klöße wie die Vorhergehenden.

484. Schinken=Klöße.

Reibe von 3 Mundbroden die Rinde ab, schneide sie klein, weiche sie in Milch ein und lasse sie auf dem Feuer abtrocknen, verrühre sie fein und lasse dieselben erkalten. Alsdann rühre ein Stück Butter mit 5 Eiern ab, thue das Brod dazu, ein wenig Salz, 4 Kochlöffel voll Mehl, ¼ Pfund fein gehackten Schinken und 3 Mundbrode, in Würfel geschnitten und im Schmalz gebacken, rühre Alles gut unter einander, balle Klöße davon und koche sie in kochendem Wasser.

485. Speck=Klöße.

Hacke ½ Pfund Schinken mit dem Speck recht fein, würfle 3 Mundbrode und röste sie im Schmalz, verrühre 4 Eier mit einem Schoppen Milch, schütte dieses über die gerösteten Würfeln, gib den Schinken dazu nebst ein paar Hand voll Mehl und ein wenig Salz und lasse den Teig stehen bis er angezogen hat. Alsdann probire einen Kloß davon, ob nicht noch Mehl fehlt. Man gibt dieselben in der Fleischsuppe oder in Wasser gekocht zum Sauerkraut.

486. Leber-Klöße.

Man häute 1 Pfund Kalbsleber ab, schabe und hacke sie mit 1 Pfund Nierenfett recht fein, gebe 6 Eier, Salz, Muskatnuß, Weckmehl und einen Löffel voll Mehl daran, auch röste man ein Mundbrod in kleine Würfeln geschnitten in Butter, rühre Alles gut unter einander und lasse den Teig stehen, damit er anzieht. Hierauf balle man Klöße und koche sie in kochendem Wasser aus, zuvor probire man jedoch einen ob er nicht zu fest oder zu weich ist, damit man nachhelfen kann.

487. Leber-Klöße anderer Art.

Schneide 2 Mundbrode in dünne Schnittchen, gieße einen Schoppen kochende Milch darüber und lasse sie stehen. Hacke 1 Pfund Kalbsleber recht klein, gebe 4 Eier und Salz daran, thue die geweichten Mundbrode dazu nebst etwas Weckmehl; balle Klöße und koche sie in kochendem Wasser.

488. Mark-Klöße.

Schneide 6 Loth Ochsenmark würfelig, gib es mit 6 Loth Butter in eine Schüssel und lasse es warm werden, rühre dann 6—7 Eier, 6 geriebene Milchbrödchen, 6 Eßlöffel voll Milch, Muskatnuß, gehackte Petersilie, Schnittlauch und Salz hinein, menge Alles gut unter einander und lasse es ein wenig stehen. Probire dann ob die Klöße recht sind und lege sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten in kochendes Salzwasser. Beim Anrichten werden sie dann mit Petersilie bestreut und mit brauner Butter begossen.

489. Kartoffeln-Klöße.

Rühre 1/4 Pfund Butter mit 6 Eiern ab, gebe ein in Milch geweichtes, wieder fest ausgedrücktes Mundbrod nebst einem Teller voll kalte geriebene Kartoffeln, einige Hand

voll Mehl und Salz dazu, rühre Alles gut unter einander, balle Klöße und koche sie in kochendem Salzwasser aus.

490. Kartoffeln-Klöße anderer Art.

Zu ungefähr 3 gehäuften Tellern voll geriebener Kartoffeln nimmt man 1/2 Teller voll geriebenes Weißbrod, die Rinde davon in Schmalz geröstet, 1 1/2—2 gute Kochlöffel voll Mehl, 3 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, Salz und 4 Loth zerlassene Butter. Die Klöße werden geformt und in kochendem Salzwasser gekocht bis sie innen trocken sind, ungefähr in 10—15 Minuten. Beim Anrichten werden sie mit im Schmalz geröstetem Weckmehl überschüttet.

491. Aepfel-Klöße.

Ein tiefer Teller voll zu kleinen Würfeln geschnittene Aepfel, 2 Tassen voll Milch, Zucker, Citronenschale und so viel geriebenes Weißbrod, ungefähr 3/4 Pfund, daß es einen guten Teig gibt, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schnee geschlagen und ein Ei groß Butter wird Alles gut unter einander gemischt, Klöße davon in kochendem Wasser gekocht, mit Zucker bestreut und eine Weinsauce dazu gegeben.

492. Gute Klöße.

Man macht einen Teig von 1/2 Maß Mehl, 1/2 Maß geriebenem Weißbrod, 1/2 Maß gerührten Eiern und 1/2 Maß Milch. Die Rinde des Weißbrodes wird in Würfel geschnitten und im Schmalz geröstet. Dieses Alles gibt man in einen Tiegel mit 6—8 Loth Butter und stellt es auf's Feuer unter beständigem Rühren bis es sich vom Tiegel löst. Ist die Masse dann abgekühlt, rollt man Klöße davon, bestreut sie mit Mehl und kocht sie in kochendem Salzwasser zugedeckt 10 Minuten. Man gibt Obst und braune Butter dazu.

493. Mehlspatzen.

Man nimmt 1 Maß Mehl, gibt 2 Eier hinein, Salz und $1/2$ Maß heiße Milch, schlägt den Teig so lange bis er sich vom Löffel löst; gibt ihn mit einem Löffel in kochendes Salzwasser und schmelzt die Spatzen mit Butter und Weckmehl auf.

494. Milchspatzen.

Man nimmt 4 Eier, thut 6 Loth Butter dazu und schlägt dieses schaumig, gibt einige Körnchen Salz und 6 Eßlöffel voll Mehl hinein, verrührt dieses und stellt es eine Viertelstunde an einen kühlen Ort. Unterdessen läßt man $1/2$ Maß Milch kochen, sticht die Spatzen mit einem Eßlöffel von dem Teige ab und legt sie in die Milch, streut viel weißen Zucker darüber, setzt einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und läßt sie gelblich backen, richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut dieselben stark mit Zucker, begießt sie mit der übrig gebliebenen Milch und servirt sie gleich.

495. Aufgezogene Milchspatzen.

Man rührt $1/4$ Pfund frische Butter mit 5 Eierdottern ab, rührt dann 2 Loth gestoßenen Zucker, einige Körnchen Salz nebst $1/2$ Pfund Mehl hinzu, und legt Spatzen davon in kochende Milch, in welche man etwas Zucker und Vanille gegeben hat. Sind sie fertig, bestreicht man eine Auflaufform mit Butter, gibt eine Lage Spatzen hinein, hierauf eine Lage von dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und etwas von der gezuckerten Milch, dann wieder eine Lage Spatzen und so fort, bis die Form nicht zu voll ist, bestreut es dann mit Zucker und läßt es in der Röhre gelb anziehen.

496. Karthäuser Klöße.

Man reibt von 3 Milchbrödchen die Rinde und schneidet sie in 4 Theile. Dann verrührt man 2 Eier mit 3 Tassen

voll Milch, schüttet es über die Brödchen und läßt sie eine Viertelstunde weichen. Hierauf wickelt man sie in die abgeriebene Rinde ein, backt sie in heißem Schmalz dunkelgelb und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmet. Man gibt Compot oder eine beliebige Frucht- oder Weinsauce dazu.

497. Weckschnitten.

Man nimmt dazu frische Mundbrode, reibt die Rinde ab und schneidet sie zu Finger dicken Scheiben. Dann schlägt man zu $^1/_2$ Maß Milch 3 Eier und etwas Salz, und macht die Schnitten darin weich, tunkt sie in Eier, drückt beide Seiten in Weckmehl, backt sie in heißem Schmalz von außen rösch und innen weich, und richtet sie mit Zucker bestreut zum Compot an.

498. Preißelbeer-Schnitten.

Die Mundbrode werden wie im Vorhergehenden in Milch und Eier oder nur in Milch geweicht, in Weckmehl umgedreht und in heißem Schmalz dunkelgelb gebacken, doch so, daß sie innen weich bleiben. Die Schnitten werden mit Preißelbeeren bestrichen und mit Zucker bestreut.

499. Weiße Brod-Schnittchen.

$^1/_4$ Pfund Mandeln werden mit 2 Eiern gestoßen, ein Hörnchen in Wasser geweicht und wieder ausgedrückt dazu gegeben, sowie noch ein Ei, etwas fein gehackte Citronenschale, Zimmet, Nelken und Zucker bis es süß genug ist. Dieses Alles wird gut unter einander gerührt, die weißen Brodschnittchen damit bestrichen, mit Weckmehl bestreut und im Schmalz gebacken. Man gibt ein Compot oder Fruchtsauce dazu.

500. Aepfel-Schnitten in Weinteig.

Mehl wird mit Wein kochend angegossen, Zucker und einige Eier daran geschlagen, doch darf der Teig nicht zu

dünn werden, die Aepfelschnitten darin umgedreht, im Schmalz gebacken, und dick mit Zucker bestreut.

501. Wein-Schnitten.

Man schneidet Semmel länglich zu schönen Schnitten, kocht rothen Wein mit Zucker und Zimmet und gießt ihn darüber. Sind die Schnitten geweicht, wendet man sie in Mehl um, backt sie in heißem Schmalz, bestreut sie dick mit Zucker und brennt sie mit einer glühenden Schaufel, daß sie wie glasirt aussehen.

502. Zimmet-Schnitten.

Von Mundbroden reibt man die Rinde ab, schneidet sie in 4 Stücke und feuchtet sie mit Wein und feinem Zucker. Sind sie dann durchweicht, wendet man dieselben in zerschlagenen Eiern um, wickelt sie in Weckmehl und backt sie in heißem Schmalz. Hierauf bestreut man sie mit Zucker und Zimmet und richtet sie warm an.

503. Zwetschen-Bavesen.

Man kocht gedörrte Zwetschen, löst die Kerne heraus, hackt sie mit Citronenschale recht fein, gibt dann Zimmet, Zucker und von der Zwetschenbrühe dazu, bis es wie ein Brei ist. Reibt hierauf Mundbrode ab, schneidet sie blattlich, weicht sie in Milch und streicht die Zwetschenfarce auf ein Blatt, legt eins darauf, daß die Farce in der Mitte ist, wälzt sie dann in Ei mit etwas Milch verrührt, wickelt sie in Weckmehl und backt sie im Schmalz schön gelb.

504. Kartoffeln-Bavesen.

Reibe gekochte Kartoffeln, rühre ein Stück Butter schaumig, gib 2 Eier hinein und die Kartoffeln, Salz und Schnittlauch, streiche dieses auf in Milch geweichte Mundbrod-Schnitten wie im Vorhergehenden und backe sie schön.

505. Gebratene Kartoffelbällchen.

Die Kartoffeln werden geschält, gekocht, abgeschüttet und fein gestampft, einige Eier, 1 Stück Butter, ein wenig Milch und Muskatnuß durchgerührt, runde oder längliche Bällchen geformt, mit Weckmehl bestreut und in Butter gelb gebacken. Zu grünem Gemüse oder Salat sind dieselben sehr gut.

506. Kartoffeln-Nudeln.

Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebene Kartoffeln, die am vorigen Tage mit Salz gekocht und abgeschält sind, gibt 4 Eier, 4 Löffel voll Rahm oder Milch, eben so viel zerlassene Butter und Salz nebst etwas Mehl hinzu, macht dieses zu einem Teig, streut so viel Mehl daran, bis er sich ziehen läßt, und wenn man ihn durchschneidet, sich kleine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, wie lange Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in gesalzenem kochendem Wasser kochen, schüttet sie auf einen Seiher, und, wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine Pfanne mit heißem Schmalz, worin man sie von allen Seiten gelb backt.

507. Kartoffeln-Pollend.

1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt, 6 Eierdotter nebst 8 Eßlöffel voll gekochte geriebene Kartoffeln, eine Tasse voll süßer Rahm, Salz und etwas geriebener Käse daran gerührt und der Schnee der Eier darunter gemengt; dann in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und in 3/4 Stunden fertig gebacken. Hierauf wird es mit dem Löffel herausgestochen, schön auf eine Platte gelegt, mit geriebenem Käse bestreut, mit Butter begossen und servirt.

508. Kartoffeln-Pollend mit Häring.

Es wird dieselbe Masse gemacht, wie oben. Dann wird ein gewässerter, gereinigter Häring in kleine Stückchen

geschnitten; etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter weich gedämpft, und der Häring mit etwas saurem Rahm dazu gegeben. Hierauf wird eine mit Butter bestrichene Form mit der Hälfte obiger Masse gefüllt, der Häring darauf gethan, darüber die andere Hälfte, gebacken, und beim Anrichten gestürzt.

509. Omelette.

8 frische Eier werden mit einem gehäuften Eßlöffel voll Stärke oder feinem Mehl, 1/4 Maß warmer Milch und etwas Salz tüchtig geschlagen, in einer Pfanne mit heißem Schmalz oder Butter schön gebacken und die Flüssigkeit mit einem Löffel untergelassen. Sobald das Omelette oben trocken geworden ist und sich von der Pfanne löst, streut man Zucker und Zimmet darüber, schlägt es zusammen, und richtet es an.

510. Omelette von verschiedenen Fleischresten.

Reste von Schinken, Braten oder Suppenfleisch werden fein gehackt. Dann rührt man einen Omeletten- oder guten Pfannkuchenteig an und mischt das Fleisch mit etwas Muskatnuß oder fein gehacktem Schnittlauch durch. Es können hiezu die ganzen Eier mit dem eingerührten Teig stark geschlagen oder das zu Schnee geschlagene Eiweiß zuletzt durchgemischt werden. Man kann die Masse auch löffelweise in die Pfanne bringen und zu kleinen Kuchen backen.

511. Omelette von Eiern mit Schinken.

Verrühre 6 Eier nebst ein wenig Salz und 8 halbe Eierschalen voll Wasser und gib 3 Löffel voll fein gehackten Schinken dazu, mache unterdessen in einer Pfanne Schmalz heiß, fülle die Masse zur Hälfte hinein, backe sie auf einer Seite gelb, auf der oberen Seite darf sie jedoch nicht zu hart

werden, schlage das Omelette von beiden Seiten zusammen und stürze es auf die Platte. So fahre fort, bis du fertig bist. Auch ohne Schinken kann man diese bereiten.

512. Ragout von Omeletten.

Backe recht dünne Omeletten von Eiern, so viel du brauchst. Hierauf mache eine gute Kalbfleisch-Farce, schlage etliche Eier darunter, fülle abwechselnd mit den Omeletten und der Farce eine Auflaufform, decke sie zu und backe dieses in der Röhre langsam. Mache eine gute Jus-sauce, stürze das Ragout heraus, und schütte dieselbe außen herum.

513. Süßes Omelette.

Man rührt 5—6 Eierdotter mit einem Löffel voll feinem Mehl und Zucker nach Gutdünken recht fein, vermischt den Schnee der Eier damit und gibt dem Teig einen Geschmack von Liqueur, Arac oder Maraschino, backt ihn dann auf einer Seite im Schmalz, thut in die Mitte etwas eingemachte Früchte, schlägt auf beiden Seiten das Omelette zusammen, richtet es auf der Platte an, und bestreut es mit Zucker.

514. Omelette mit Weißbrodschnitten.

Man rühre ein Omelette, weiche Weißbrodschnitten in kalter Milch, mache sie in einer Pfanne mit Butter gelb, lege Stückchen Butter dazwischen und gebe das Omelette darüber hin. Durch Hineinstechen mit einem Messer lasse man das Flüssige hineinziehen; gebe das Omelette, sobald es sich von der Pfanne löst, auf eine Platte und bestreue es mit Zucker und Zimmet.

515. Gewöhnliche Pfannenkuchen.

Man nehme 6 Loth Mehl, 3 Eier, 1/4 Maß Milch und etwas Salz, rühre einen Teig davon an, und backe

denselben in einer Pfanne in nicht zu heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb.

516. Aepfel-Pfannenkuchen.

Man nimmt hierzu einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig, doch ein wenig dicker gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, schäle und schneide recht mürbe Aepfel, welche schnell weich werden, zu 4 Theilen, dann zu feinen Scheiben, rühre sie vor dem Hinzuthun des Eierschnees durch den Teig, backe den Kuchen auf mäßigem Feuer, und decke, nachdem durch Hineinstechen mit dem Messer die Flüssigkeit verschwunden, die Pfanne bis zum Umwenden zu, dann backe man ihn auf der andern Seite auch schön gelb und bestreue ihn gut mit Zucker.

517. Zwetschen-Pfannenkuchen.

Man nehme einen Pfannkuchenteig und gebe einen Theil davon in eine mit Schmalz heiß gemachte Pfanne, lege die abgeriebenen, entsteinten Zwetschen, eine neben die andere, die offene Seite nach oben, hinein, schütte den übrigen Teig darüber hin, und backe den Kuchen, nachdem die Flüssigkeit eingezogen, bis zum Umwenden zugedeckt, auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zwetschen weich geworden und der Kuchen eine gelbbraune Farbe erhalten hat. Man bestreue ihn mit Zucker und Zimmet, und gebe ihn warm zur Tafel.

518. Kirschen-Pfannenkuchen.

Wird eben so gebacken, wie der Zwetschen-Pfannkuchen, und wendet man die Kirschen mit oder ohne Steine an.

519. Pfannenkuchen von gekochten übriggebliebenen Nudeln.

Zu einem tiefen Teller voll Nudeln wird ein gehäufter Eßlöffel voll Mehl, 3 Eierdotter, 1 Tasse voll Milch, etwas

Muskatnuß und ein wenig Salz unter einander gemischt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgerührt. Aus dieser Masse werden 2 Pfannkuchen gebacken.

520. Süße Pfannenkuchen.

Mache einen Teig von 3 Löffeln voll Mehl, einem Löffel voll saurem Rahm, 3 Eiern, einem Schoppen süßen Rahm und ein wenig Salz, und rühre ihn recht glatt. Backe dünne Pfannkuchen davon, bestreiche dieselben mit eingemachten Früchten, rolle sie zusammen, richte sie auf einer Platte an, und bestreue sie mit Zucker.

521. Pfannenkuchen von Reisbrei.

1/2 Pfund Reis wird in Milch mit einem Stück Butter, Zimmet, Citronenschale, 1/4 Pfund Rosinen und etwas Salz weich und dick gekocht. Ist derselbe erkaltet, werden 4 Eierdotter, 2—3 Eßlöffel voll Zucker und etwas geriebenes Weißbrod hinzu gerührt und der Schnee der Eier darunter gemischt, dieses in einer Pfanne mit Schmalz zu einem oder löffelweiß zu kleinen Kuchen auf nicht zu starkem Feuer gebacken. Hat man übriggebliebenen Reis, nimmt man Weinbeeren statt Rosinen, weil dieselben besser weich werden. Etwas geröstete, fein gestoßene Weißbrodrinde in die Pfanne und beim Umwenden auf den Kuchen gestreut, macht ihn ansehnlicher. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker.

522. Pfannenkuchen mit Kartoffeln.

Man macht Schmalz oder Butter in einer Pfanne recht heiß, reibt so viel gekochte, kalte Kartoffeln gleichmäßig hinein, als nöthig ist, den Boden der Pfanne zu bedecken und streut etwas feines Salz darauf. Nach etwa 10 Minuten wird ein guter Pfannkuchenteig, etwas dicker als gewöhnlich, darüber geschüttet, der Kuchen auf beiden Seiten

recht rösch und dunkelgelb gebacken, und sogleich servirt. Man gibt Salat oder Compot dazu.

523. Aufgezogene Pfannenkuchen mit Bries.

Backe einige schöne Pfannkuchen, dann blanchire ein paar Bries, ziehe die Haut ab und schneide sie fein, so nehme auch 4 Sardellen und hacke sie recht fein. Röste eine halbe klein geschnittene Zwiebel in Butter gelb, gib die Bries, Sardellen und einen Schoppen sauren Rahm dazu, lasse dieses zusammen aufkochen, bestreiche damit die Pfannkuchen, rolle sie zusammen, lege sie auf eine Platte, thue sauren Rahm oben darauf und lasse sie in der Röhre gelb anziehen.

524. Eingesetzte Pfannenkuchen.

Weiche ein abgeriebenes Mundbrod in Milch ein und koche es zu einem dicken Brei, dann gib ein Stückchen Butter, 2 Eierdotter, 2 Löffel voll sauren Rahm und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, und rühre Alles gut unter einander. Hierauf backe ganz dünne Pfannkuchen, bestreiche dieselben damit, streue Weinbeeren und Rosinen darauf, rolle sie zusammen, schneide halb Finger lange Stücke davon und setze sie in eine Form, wo der Boden mit saurem Rahm bedeckt ist; schlage 3 — 4 Eier, etwas Zucker und einen Schoppen süßen Rahm gut unter einander, gieße dieses über die Pfannkuchen und lasse sie im Ofen aufziehen. In einer Viertelstunde sind sie fertig.

525. Geschnittene Pfannenkuchen in der Milch.

Es werden dünne Pfannenkuchen gebacken und geschnitten, wie zu einer Nudelsuppe; dann in eine Form gethan, jedoch muß dieselbe Finger breit leer bleiben, mit Zucker bestreut und so viel süßer Rahm hinein gegossen, daß er eben darüber geht. Man läßt dieses in der Röhre aufziehen.

526. Weißbrod-Kuchen.

Die Rinde von 1¼ Pfund Weißbrod wird abgeschnitten, geröstet und fein gestoßen, das Brod zu Stücken geschnitten und in kalte Milch eingeweicht; hierauf werden 4 Loth Weinbeeren, 6 Eierdotter, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Eßlöffel voll dicker Rahm oder zerlassene Butter, 1 Kaffeelöffel voll Zimmet und etwas Salz hinzugerührt und zuletzt der steife Schnee der Eier darunter gemengt. Unterdessen wird eine Pfanne mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der feingestoßenen Rinde bestreut, das Eingerührte hinein gegeben, glatt gestrichen und ganz langsam bis zum Umwenden zugedeckt, gelb gebacken, wobei nicht geschüttelt werden darf. Dann wird die übrige gestoßene Rinde über den Kuchen gestreut und solcher bei einmaligem Umwenden auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

527. Weißbrod-Kuchen anderer Art.

Schnitten von frischem Weißbrod werden in eine mit Schmalz heißgemachte Pfanne gelegt, dann wird ein Pfannkuchenteig darüber gefüllt und der Kuchen auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken.

528. Eierkuchen.

Man schneidet 4 Mundbrode und feuchtet diese mit 1 Schoppen gezuckertem Wein. Dann verklopft man 10 Eier, gibt 6 Loth Rosinen und Weinbeeren, nebst etwas Zimmet und Citronenschale hinzu, mengt Alles gut unter einander, gibt nach Belieben noch Zucker hinein und backt diese Masse im Schmalz in einer Pfanne langsam auf beiden Seiten schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

529. Eier weich und hart zu kochen.

Um die Eier genau so zu kochen, wie es gewünscht wird, darf man dieselben nicht eher in's Wasser legen bis es stark

kocht. Weiche Eier erfordern zum Kochen 3½ Minuten oder bis man nicht zu langsam 100 zählt, sind sie fertig, wenn die Dotter etwas dicklich sein sollen 4 Minuten; Eier zum Garniren der Gemüse, wozu man das Weiße hart, das Gelbe nicht ganz fest nimmt, 5 Minuten.

530. Rühreier.

Von ganz frischen Eiern nimmt man zu jedem Ei 1½ Eßlöffel voll Milch oder Rahm und ein wenig Salz. Man zerklopft Eier, Milch und Salz, läßt in einem irdenen Tiegel ½ Ei groß Butter heiß werden, schüttet die Masse hinein und rührt sie auf nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden, wobei schon etwas vorher der Tiegel abgenommen und sobald das Rührei fertig, in eine bereit stehende Schüssel geschüttet wird, damit es recht weich bleibt; beim Rühren darf aber solches nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen. Man kann auch etwas feingehacktes Schnittlauch mit den Eiern vermischen.

531. Gerührte Eier mit Sardellen.

Zu 8 Eiern nimmt man 4 Loth Sardellen, läßt dieselben 1 Stunde im Wasser liegen, wäscht sie, befreit sie von den Gräten und schneidet sie ganz klein. Hierauf läßt man in einer Pfanne ein Stück Butter zergehen, thut zuerst die Sardellen hinein, rührt sie unter einander, verklopft die Eier mit ein wenig Muskatnuß und Salz, thut sie zu den Sardellen und rührt beides so lange auf Kohlen, bis die Eier gerinnen und richtet sie dann an. Auf diese Art kann man auch Häringe und Bückinge zubereiten.

532. Verlorene Eier.

Man macht in einem breiten Tiegel 1 Maß Wasser kochend, thut eine Hand voll Salz und 2 Löffel voll Essig

hinein, daß das Wasser ungefähr 3 Finger hoch in dem Tiegel ist; dann schlägt man 3—4 Eier hinein, worüber das Wasser gehen muß, in 2 Minuten sind dieselben fertig, denn das Weiße darf nur hart sein, das Gelbe dagegen muß weich bleiben. Hierauf nimmt man sie heraus, legt dieselben in lauwarmes Wasser bis zum Anrichten, wo man sie kurz zuvor auf ein reines Tuch oder Haarsieb legt, damit das Wasser ablaufen kann. Diese Eier kann man zu jedem Puree geben; auch an Fasttagen um eine gewöhnliche braune Sauce legen.

533. Gebackene Eier.

Man macht in einer Pfanne Schmalz heiß, schlägt frische Eier behutsam, damit jedes Ei ganz bleibe, hinein, streut etwas feines Salz darüber, und ist das Weiße dicklich, gibt man sie auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie an.

534. Eierspeise.

Es werden 5 Eier hart gekocht und der Länge nach durchgeschnitten; dann ein wenig Butter mit einem Eidotter schaumig gerührt, die hartgekochten Eierdotter durch's Haarsieb gestrichen, mit ein wenig Salz dazu gethan, die übrigen Eierbecherlein damit gefüllt, auf eine mit Butter bestrichene Platte gesetzt und folgende Creme darüber gemacht: 2 Löffel voll Mehl werden mit etwas Milch verrührt, ein Stückchen Butter, ein Schoppen saurer Rahm und ein wenig Salz dazu gethan und unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer zu einem dicken Brei gekocht. Dieser wird abgekühlt, 3 Eierdotter daran geschlagen, sowie der Schnee der Eier darunter gemengt und über die gefüllten Eier gegossen. Nun läßt man es in der Röhre aufziehen, damit Alles eine schöne gelbe Farbe bekommt und in einer halben Stunde ist diese Speise fertig.

535. Griesschmarn.

4 Tassen voll Gries werden ein wenig in Wasser abgeschwenkt, das Wasser wieder abgegossen und derselbe mit $1\frac{1}{2}$ Maß Milch unter beständigem Rühren wenigstens $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Nun wird ein Ei groß Butter abgerührt, nach und nach 6 Eier immer mit einem Löffel voll von dem warmen Gries darunter gerührt, ein wenig gesalzen, in einen Tiegel gegeben, in welchem ein Stück Butter zerlassen wurde, gebacken, bis er unten eine Kruste hat und dann umgewendet, damit er auf der andern Seite auch eine bekommt. Hierauf zerstoßt man ihn, backt ihn nochmals und richtet den Schmarn an.

536. Griesschmarn anderer Art.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Gries in Milch oder Wasser dick und läßt ihn abkühlen. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ab, gibt den Gries dazu, ein wenig Salz und 6—8 Eier und rührt Alles gut unter einander. Hierauf thut man dieses in einen flachen Tiegel mit Schmalz, deckt denselben zu bis es unten eine Kruste hat, wendet es nach und nach um bis nichts weiches mehr darunter ist; dann stößt man es klein und will man diesen Schmarn fetter und saftiger haben, gibt man noch etwas Butter hinein. Als extra Speise wird er dann beim Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreut, meistens jedoch ohne Zucker zum Ragout gegeben.

537. Kartoffeln-Schmarn.

Man reibe gekochte Kartoffeln in eine tiefe Schüssel, gebe eben so viel Mehl und das nöthige Salz dazu und mische es gut unter einander. Dann lasse man in einem Tiegel Butter oder Schmalz zergehen, gebe den Schmarn hinein, lasse ihn eine schöne Kruste bekommen und wende ihn einige Mal um, daß er auf allen Seiten schöne

Krusten bekommt. Ist er fertig, gieße man 2—3 Löffel voll sauren Rahm daran, rühre ihn gut unter einander und servire ihn. Hat man keinen sauren Rahm, kann man auch gekochten süßen dazu nehmen.

538. Reisbrei.

Man brühe $1/2$ Pfund gelesenen, reingewaschenen Reis mit kochendem Wasser ab und lasse ihn mit $1 1/2$ Maß Milch und einem Stückchen Butter weich kochen. Kurz vor dem Anrichten wird ein wenig Salz durchgerührt, der Reisbrei in eine Schüssel gethan und mit Zucker und Zimmet bestreut; man kann auch einige Stückchen Zimmet mitkochen lassen. Soll der Reis kalt gegeben werden, so rechne man beim Kochen darauf, daß derselbe während des Kaltwerdens viel dicker wird; auch gebe man ihn nicht sogleich in die Schüssel, sondern rühre ihn vorher erst durch, ehe man Zucker darauf streut.

539. Reis zu Ragout.

Man nimmt zu 2 Schüsseln 1 Pfund Reis, brüht ihn ab und kocht ihn in Fleischbrühe und einem Glas Madeira weich, rührt dann eine Tasse Rahm, 2 Eierdotter und $1/4$ Pfund Parmesankäse hinzu und legt ihn als Rand um ein angerichtetes Ragout von Geflügel oder Kalbfleisch.

540. Schwarzbrod-Brei.

Man nimmt 2—3 Hände voll geriebenes schwarzes Brod, in einem irdenen Tiegel in Butter gelb geröstet, gießt 1 Schoppen Wein und $1/2$ Schoppen Wasser daran, gibt die kleingeschnittene Schale einer Citrone, ein Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und 4 gestoßene Nelken dazu, rührt Alles fleißig bis es zu kochen anfängt, weil es sich gern anhängt, und sollte der Brei zu dick werden, gibt man noch etwas Wein und Wasser daran.

541. Gebrannter Brei.

Zu ½ Maß Milch gibt man 5—6 Eierdotter, 3 Eßlöffel voll feines Mehl und die abgeriebene Schale einer halben Citrone, rührt das Mehl und die Citrone zuerst mit ein wenig Milch glatt, dann die Eierdotter, die übrige Milch und ein wenig Zucker dazu, kocht es unter beständigem Rühren zu einem Brei, richtet denselben auf eine Schüssel an und stellt solche auf kochendes Wasser, daß er heiß bleibt und oben eine Haut zieht. Dann wird eine gereinigte eiserne Schaufel glühend gemacht, Zucker auf den Brei gestreut und der Zucker mit der heißen Schaufel gebrannt.

Verschiedene Salate.

---

542. Kopf-Salat.

Die Köpfe werden von den äußern groben Blättern befreit und nur die schönen gelben gespalten und verschnitten, die Herzchen in 4 oder 2 Theile geschnitten, mehrmals gewaschen und in einen Seiher zum Ablaufen geschüttet; hierauf mit Salz und Pfeffer überstreut, Essig und Oel daran gegossen, unter einander gemengt, mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, und sogleich servirt. Man kann ihn auch nach Belieben mit hartgekochten, länglich geschnittenen Eiern belegen. Auch ist es sehr schön, wenn der Salat mit klein gehackter, saurer Gelee überstreut wird. Es darf nicht zu viel Essig an den Salat kommen, daß, wenn er angemengt, derselbe kaum sichtbar ist.

543. Kopf-Salat anderer Art.

Wenn der Salat wie der vorige gewaschen und abgelaufen ist, werden 2 hartgekochte Eierdotter fein zerdrückt, solche mit 2 Eßlöffeln voll französischem Senf, 4 Eßlöffeln voll Essig, eben so viel Oel, Salz und einer Messerspitze Pfeffer angerührt, und mit dieser Sauce der Salat angemacht.

544. Speck-Salat.

Hierzu wird immer der geringere Kopf-Salat genommen, geputzt, gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Unterdessen läßt man 4 – 6 Loth fein in Würfel geschnittenen Speck in einer Pfanne auf dem Feuer gelb werden, gießt ½ Schoppen Essig daran und läßt es zusammen aufkochen, bestreut den Salat mit Salz und Pfeffer, gießt Speck und Essig kochend darüber, und mengt Alles gut unter einander.

545. Endivien-Salat.

Die äußern Blätter werden weggeschnitten, die innern gelben fein länglich geschnitten wie Nudeln, gewaschen und eine Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, damit sich die Bitterkeit verliert. Nachdem der Salat in einem Seiher abgelaufen, wird er mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Essig und Oel angemacht. Man kann auch nach Belieben gekochte Kartoffeln fein blättrig schneiden und darunter mengen, sowie auch fein geschnittene Zwiebeln.

546. Lattich-Salat.

Der junge Lattich wird gut gelesen, gewaschen und in einen Seiher zum Ablaufen gegeben, Kresse, Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber gestreut, mit Essig und Oel gut durchmengt und hart gekochte, geschälte Eier dazu gegeben. Auch kann man die Eier der Länge nach durchschneiden und den Salat damit belegen.

547. Kräuter-Salat.

Hiezu nimmt man Schnittlauch, Körbelkraut, Sauerampfer und Gartenkresse. Diese Kräuter, welche jedoch sehr jung sein müssen, wäscht und reinigt man, schneidet sie fein, bestreut sie mit Zucker und Citronenschnittchen und läßt sie so 1/2 Stunde stehen. Kurz vor dem Anrichten begießt man sie mit Essig und Oel.

548. Brunnenkresse-Salat.

Die Brunnenkresse wird von den gröbsten Stielen befreit, gewaschen und in einen Seiher gegeben zum Ablaufen, hierauf mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel angemacht.

549. Brunnenkresse anderer Art.

1 oder 2 hart gekochte Eierdotter werden fein verdrückt, mit Oel, Salz, Pfeffer, wenig Citronensaft, etwas Zucker und einem Eßlöffel voll Wein gut verrührt und der reingewaschene, abgelaufene Salat damit angemacht.

550. Kraut-Salat.

Man nimmt die innern gelben Blätter der Krautköpfe, löst die größten Rippen heraus, schneidet die Blätter nudelartig so fein wie möglich, und macht den Salat mit fein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel an.

551. Warmer Kraut-Salat.

Der fein geschnittene Kraut-Salat wird mit Salz bestreut, mit kochendem Wasser übergossen und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, dann das Wasser abgeschüttet und der Salat mit fein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel angemacht.

552. Sellerie-Salat.

Die rein geputzten Sellerie-Köpfe werden in Salzwasser weich gekocht, noch nachgeputzt, in Scheiben geschnitten,

mit Pfeffer und wenn es nöthig ist, noch etwas Salz bestreut und warm mit Essig und Oel gut unter einander gemengt.

553. Gurken-Salat.

Die Gurken mittlerer Größe werden geschält, dünn blätterig geschnitten, mit Salz bestreut, unter einander gemengt und eine Stunde hingestellt. Dann drückt man sie aus, thut Pfeffer, fein geschnittenen Schnittlauch, Essig und Oel daran, und mengt dieses gut unter einander.

554. Gurken-Salat anderer Art.

Die Gurken werden gesalzen, fest ausgedrückt, wie die vorhergehenden; dann mit Pfeffer, fein geschnittenem Schnittlauch, ein paar Löffeln voll sauren Rahm und ein wenig Essig gut vermengt.

555. Radieschen-Salat.

Die in feine Blättchen geschnittenen Radieschen werden mit etwas Salz überstreut und ½ Stunde hingestellt. Dann etwas ausgedrückt und mit Pfeffer, Schnittlauch, Essig und Oel unter einander gemengt.

556. Rettig-Salat.

Diese werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben, gesalzen und eine Stunde hingestellt; dann ausgedrückt, mit Pfeffer bestreut und mit Essig und Oel angemacht.

557. Grüner Bohnen-Salat.

Hierzu nimmt man zarte, kernlose Bohnen, putzt sie, schneidet sie länglich und kocht sie im Salzwasser schnell weich. Dann gibt man dieselben auf einen Seiher zum Ablaufen, bestreut sie mit Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln und macht den Salat noch warm mit Essig und Oel an.

558. Spargel-Salat.

Der Spargel wird geputzt, gewaschen, in Bündchen gebunden und im Salzwasser weich gekocht. Dann thut man ihn heraus, läßt ihn abkühlen, legt ihn auf eine Platte, verrührt Pfeffer, Salz, Essig und Oel, thut fein geschnittene Zwiebeln dazu, und gießt es über den Spargel.

559. Hopfen-Salat.

Junger, aufkeimender Hopfen, ehe sich Blätter entwickelt haben, wird gewaschen, zusammengebunden, und wie Spargel-Salat behandelt.

560. Gelbe Rüben-Salat.

Man schabt die gelben Rüben, schneidet sie in dünne längliche Schnitzchen, kocht sie im Salzwasser ab, schüttet das Wasser herunter, bestreut die gelben Rüben mit Pfeffer und vermengt sie mit Essig und Oel.

561. Rothe Rüben-Salat.

Wenn die rothen Rüben im Wasser weich gekocht sind, werden sie geschält, dünn blättrig geschnitten, mit Salz bestreut und so viel Essig daran gegossen, daß sie eben damit bedeckt sind. Die rothen Rüben müssen noch warm sein, weil sie dadurch eine schönere, rothe Farbe bekommen. Auch kann man nach Belieben etwas Anis, Zucker und Coriander darunter mengen. In einem steinernen Topf, mit einem Schieferstein beschwert, kann man den Salat 3—4 Wochen aufbewahren.

562. Kartoffeln-Salat.

Man schält frisch gekochte Kartoffeln schnell ab, schneidet sie in Scheiben, gibt Salz, Pfeffer und etwas fein geschnittene Zwiebel daran, gießt Essig und Oel darüber und macht den Salat warm mit 2 Löffeln gut unter einander. Sollte

der Essig zu scharf sein, gibt man einige Löffel voll Fleischbrühe darunter.

563. Kartoffeln-Salat mit Gurken.

Man schneide weich gekochte Kartoffeln und mische sie möglichst warm nebst den zu Scheiben geschnittenen Gurken mit folgender Sauce: Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Dragon und klein geschnittene Zwiebeln gut gerührt. Ein Zusatz von dickem, saurem Rahm ist sehr gut.

564. Häring-Salat mit Kartoffeln.

Man schält gekochte Kartoffeln und schneidet sie in Scheiben. Dann schneidet man 2 geputzte Häringe in Würfel, thut dieselben nebst Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Oel zu den Kartoffeln, und mengt Alles gut unter einander.

565. Häring-Salat.

Man nimmt 2—3 Häringe, putzt sie, schneidet sie der Länge nach von einander, macht die Gräten heraus und schneidet sie würfelig oder länglich, sowie auch Kalbsbraten, hackt Zwiebeln, Petersilie, von 3 hart gekochten Eiern das Weiße und Gelbe, jedes allein, sowie etwas Kapern, und legt von allem diesem in eine Salatschüssel einen Stern, einen Kranz oder ein Kreuz, gibt Essig und Oel darüber und stellt es so auf den Tisch. Will man den Salat serviren, so wird er erst mit einer hölzernen Gabel unter einander gemengt.

566. Rother Salat.

Man nimmt dazu einen Theil weich gekochte, zu Scheiben geschnittene rothe Kartoffeln, einen Theil zu Scheiben geschnittene rothe Rüben und einen Theil, den man aber reichlicher nimmt, fein geschabtes Blaukraut. Dies wird

vorsichtig, damit Alles ganz bleibt, mit reichlich feinem Oel, Essig, der Brühe der rothen Rüben, Pfeffer und Salz angerührt und zum Braten gegeben.

567. Italienischer Salat.

Weich gekochte Kartoffeln werden abgeschält und in Scheiben geschnitten, sowie 2 abgeschälte Aepfel in Würfel und beides unter einander gemengt. Nun rührt man 2 Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln, fein geschnittenen Estrachon, einen Eßlöffel voll Kapern, eben so viel in Würfel geschnittene Sardellen, 2 hartgekochte verdrückte Eierdotter, 2 Eßlöffel voll französischen Senf, 6 Eßlöffel voll feines Oel, 8 Eßlöffel voll guten Weinessig, Salz und Pfeffer gut unter einander, gießt solches über die Kartoffeln und Aepfel, vermengt es gut damit, füllt den Salat in die Salatschüssel und verziert ihn auf folgende Art: Man legt ein paar Löffel voll fein gehackte Kartoffeln in rothen Rüben-Essig, wo dieselben dann eine schöne rothe Farbe bekommen, hackt rothe Rüben fein, ebenso das hart gekochte Eiweiß in rothen Rüben-Essig gelegt, welches sie rosa färbt; 2 hart gekochte Eierdotter treibt man durch ein Haarsieb, schneidet 4 Loth ausgegrätete Sardellen oder einen halben Häring in feine Würfel, schneidet Schnittlauch oder jeden beliebigen grünen Salat fein und nimmt 2 Eßlöffel voll Kapern, und ist dieses Alles einzeln hergerichtet, wird auf der Salatschüssel davon in geschmackvoll zusammengestellten Farben ein Stern gelegt.

568. Italienischer Salat anderer Art.

Die weich gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und eben so viel fein geschnittener Endivien-Salat, ein Löffel voll fein geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, fein gehackter Schinken, etwas gewürfelte Bricken hinzu gethan, Essig und Oel darüber gegossen oder dieses erst mit 2 hart gekochten Eigelb abgerührt und der Salat gut unter

einander gemengt, in eine Salatschüssel gethan und von den im vorigen Salat beschriebenen Farben statt eines Sternes, geschmackvoll geordnete Kränzchen in einander darauf gelegt.

569. Polnischer Salat.

Kalter Kalbs- oder Rinderbraten wird in Würfel geschnitten, Kopf-Salat oder Lattig hinzugegeben und beides mit Oel, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und weich gekochten Eiern gut durchgemengt.

570. Gemischter Salat.

Nimm schöne Bricken, einen großen Häring, Sardellen, Kapern, Kartoffeln, grünen Salat, kalten Kalbsbraten und Borsdorfer Aepfel, schneide Alles klein würfelig und mache es mit Essig, Oel und Salz an.

571. Gemischter Winter-Salat.

3 Theile weichgekochte Kartoffeln, 1 Theil saure Aepfel, 1 Theil rothe Rüben, 1 Theil eingemachte Gurken. Alles dieses wird zu feinen Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Oel, etwas saurem Rahm, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig durchgemengt, daß die Scheiben ganz bleiben, in eine Salatschüssel angerichtet, ein Kranz von Feldsalat, mit Oel, Essig und Salz vermischt, ringsum gelegt und derselbe mit nicht ganz hartgekochten Eiern, welche zu 8 Theilen geschnitten werden, schrägliegend verziert. Es wird kaltes Fleisch und Häring dazu gegeben.

572. Salat von gutem übrig gebliebenem Suppenfleisch.

Das Fleisch wird $1/2$ — 1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von saurem Rahm, Oel, fein geschnittenen Zwiebeln,

gehacktem Dragon, Pfeffer, Salz und nicht zu viel Essig gut vermengt. Man tunke die ansehnlichsten Scheiben vorher in die Sauce und lege diese über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten in Scheiben geschnittenen Gurken ist sehr gut. Man gibt den Salat als Beilage zu grünem Salat, sowie auch zu Kartoffelspeisen.

573. Meerrettig-Salat.

Lege den Meerrettig einen halben Tag in Wasser, schabe ihn dann ab, reibe ihn auf dem Reibeisen, rühre Zucker, etwas Pfeffer, feines Oel und Weinessig darunter, lasse ihn eine Viertelstunde zugedeckt stehen und servire ihn zum Rindfleisch.

574. Rosinen-Salat.

Man reinigt 1/2 Pfund große Rosinen von ihren Stielen, kocht sie in Wasser und eben so viel Wein, bis sie hoch aufgequollen sind und die Sauce beinahe eingekocht ist. Wenn sie abgekühlt sind, streut man Zucker und Zimmet darüber und garnirt sie mit Citronenstreifchen. Diesen Salat kann man zu allem Fleisch, besonders aber zu feinem Wildpret geben.

575. Pomeranzen-Salat.

Frische, süße Pomeranzen schneide man in nicht zu dünne Scheiben auf einen Teller, streue feinen Zucker darauf und gebe auf jede Scheibe eingekochte Weichseln oder gieße Wein daran.

576. Citronen-Salat.

Schäle schöne, große Citronen ganz rein von ihren gelben Schalen, schneide das Mark, wovon das Weiße vorher abgeschnitten wurde, in dünne, feine Scheiben auf einen Teller, gieße süßen Wein daran und bestreue sie stark mit

12*

Zucker. Die gelben Schalen schneide klein länglich, koche sie in ein wenig Wein und Zucker weich und streue sie auf die Citronenscheiben. Diesen Salat gibt man zu gebratenem Geflügel.

577. Aepfel-Salat.

Gut abgeschälte Borsdorfer Aepfel und Citronen, aus welchen die Kerne genommen, und die nicht bitter sein dürfen, werden in ganz feine Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit fein gestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schüssel gelegt. Der Wein dient, die Masse zu durchziehen, es darf aber keine Brühe entstehen. Die letzte Lage muß Citronen und Zucker sein. Dieses wird einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht, und zu feinem Braten gegeben.

Obstspeisen.

578. Gekochte süße Aepfel.

Man setze die Aepfel, nachdem sie geschält, zu 4 Theilen geschnitten und abgewaschen sind, mit Wasser, Anis, einem Stückchen Butter, und je nach der Portion mit ½—1 Tasse Essig auf's Feuer und lasse sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelles Weichwerden und benimmt den Aepfeln das Weichliche.

579. Gekochte Aepfel.

Gute, mürbe Aepfel werden recht sauber geschält, vom Kerngehäuse befreit und abgewaschen. Dann lasse man reichlich Wein, stark mit Zucker versüßt, einigen Stücken ganzem Zimmet und Citronenschale kochen, lege so viel

Aepfel, als neben einander liegen können, hinein, und zwar die Stielseite zuerst nach oben und lasse sie auf mäßigem Feuer, zugedeckt, einige Minuten kochen. Hierauf lege man sie mit einem Löffel auf die andere Seite, begieße sie, im Falle sie nicht ganz bedeckt sind, häufig mit dem Wein, nehme nach und nach die weichen Aepfel heraus, lege sie auf eine flache Schüssel und lasse den Saft recht dick einkochen, lege dann auf jede Oeffnung eines Apfels eine eingemachte Hiefe, oder etwas Aprikosen-Marmelade, oder Johannisbeer-Gelee; gebe die Hälfte des dicken Saftes sogleich, und die andere Hälfte kurz vor dem Gebrauch darüber.

580. Halbe Aepfel mit Citronensaft.

Man mache Wasser mit Citronensaft recht säuerlich, füge reichlich Zucker, Citronenschale und ganzen Zimmet hinzu und koche die Aepfel, die runde Seite zuerst hinein gelegt, nach vorhergehender Angabe weich.

581. Halbe Aepfel in Fruchtsaft.

Feine Aepfel werden wie im Vorhergehenden hergerichtet, mit halb Wein, halb Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschsaft, Zucker und Stückchen Zimmet, wie im Vorigen weich gekocht und zierlich angerichtet.

582. Aepfel mit Weincreme.

Schäle Borsdorfer Aepfel, stich das Kernhaus heraus, koche sie mit halb Wein, halb Wasser, Zucker, ganze Zimmet und Citronenschale weich, hierauf lege sie auf eine Assiette, lasse sie etwas erkalten, und lege auf jede Oeffnung eines Apfels eingemachte Früchte. Dann nimm 1 Schoppen von der Sauce, worin die Aepfel gekocht wurden, rühre sie mit 4 Eierdottern, 1 ganzen Ei, einer Messerspitze voll Mehl, Zucker und Citronensaft, mache einen Creme; gieße ihn über

die Aepfel und gib sie warm zur Tafel, oder lasse sie stehen bis zum andern Tag. Vor dem Anrichten verziert man die Assiette noch mit eingemachten Früchten.

583. Gefüllte Aepfel.

Schäle 25 Borsdorfer Aepfel, höhle sie aus und fülle sie entweder mit gehackten Mandeln, Weinbeeren, Zimmet und Zucker, alles unter einander gemengt, oder mit einer Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren u. s. w. Dann dämpfe die Aepfel in Wein und Wasser mit Zucker, Zimmet und Citronen, lasse sie, wenn sie fertig sind, erkalten, und bestecke sie mit länglich geschnittenen Mandeln. Den Saft koche noch ein wenig ein, rühre Himbeersaft darunter und gieße ihn darüber.

584. Aepfel-Schnitten.

Die Aepfel werden in 4 Theile, dann zu Scheiben geschnitten, mit gut gewaschenen Weinbeeren, der Länge nach fein geschnittenen Mandeln, halb Wasser, halb Wein, oder statt letzterem Citronensaft, Zucker und Zimmet weich gekocht und die Aepfel, welche nicht im Geringsten verkochen dürfen, mit dem dicklichen Saft angerichtet.

585. Gekochte Birnen.

Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab und kocht sie in reichlichem Wasser, mit einem Glas Rothwein, Zucker, Zimmet und einigen Nelken, oder Brühe von eingem achten Zwetschen oder Johannisbeersaft, wo möglich in einem verzinnten oder in einem irdenen Tiegel (in ersterem werden sie schöner roth) zugedeckt so lange bis sie ganz roth und weich sind. Ein langes Kochen erhöht Ansehen und Geschmack. Dann richtet man sie an und schüttet die dicklich eingekochte Sauce darüber.

586. Gekochte Zwetschen.

Man zieht den Zwetschen die Haut ab, nachdem man sie vorher in einem Sieb einige Minuten in kochendes Wasser gehalten. Ist dieses geschehen und sind die Steine herausgenommen, so setzt man sie, ohne Flüssigkeit, mit gestoßenem Zucker und Zimmet auf's Feuer, läßt sie eine Weile kochen, doch nicht zu weich werden und richtet sie mit dem Safte an. Auch kann man 1 — 2 Kaffeelöffel voll Rum durch den Saft rühren.

587. Rohe Zwetschen.

Recht reife abgezogene Zwetschen mit den Steinen eine Stunde vor dem Anrichten in ganz feinem Zucker gewälzt und auf eine Assiette gelegt, ist sehr gut.

588. Zwetschen mit Wein.

Der Zucker wird mit einem Glas rothen Wein kochend gemacht, die Zwetschen, nachdem sie vom Stiel befreit und gereinigt sind, hineingegeben, darin aufgekocht und einige Mal umgeschwenkt, sobald die Haut aufspringt werden sie herausgenommen und in eine Assiette gelegt. Ist die Sauce noch zu dünn, so läßt man sie einkochen und schüttet sie dann darüber.

589. Kirschen zu kochen.

Nachdem die Kirschen von den Stielen befreit und abgewaschen sind, werden sie in einen Seiher zum Ablaufen gethan. Unterdessen setzt man in einem Tiegel Zucker mit einigen Tropfen Wasser auf's Feuer, läßt es aufkochen, thut die Kirschen hinein, schwenkt sie einige Mal um und läßt sie weich, doch nicht zu lange kochen, damit sie nicht trocken werden, thut sie dann auf eine Assiette und läßt sie erkalten.

590. Verzuckerte Johannisbeeren.

Zu 1 Pfund schöner reifer Johannisbeeren wird $1/4$ Pfd. trockener Zucker gestoßen, durch ein feines Seidensieb geseiht und in die Wärme gestellt. Dann $1/4$ Pfund gestoßener Zucker mit 1 Gläschen Wasser gekocht, bis er dicklich wird und klebt, wenn man davon zwischen den Fingern nimmt, worauf man ihn ein wenig erkalten läßt. Nun nimmt man die Johannisbeerträubchen an den Stielen, tunkt jedes in den gekochten Zucker, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb und wenn sie noch feucht sind nimmt man sie nochmals am Stiel, bestreut sie dick mit dem gesiebten, ganz warmen Zucker und ordnet sie auf einem mit Johannisbeerlaub belegten Teller.

Compots.

---

591. Aepfel-Compot.

Man schäle und schneide Aepfel zu 4 Theilen, mache das Kernhaus heraus und lasse sie mit Wein, oder Wein und Wasser, Zucker, ganzem Zimmet und Citronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nehme man das Gewürz heraus, und rühre das Compot recht fein, oder treibe es durch ein Sieb. Man streiche das Compot beim Anrichten recht glatt, und verziere es mit Fruchtgelee oder mit feinem Zimmet auf folgende Art: Man tunke einen naß gemachten Fingerhut in feinem Zimmet, drücke ihn am Rande der Schüssel in's Compot und fahre so fort, indem man die Kreise in einander greifend zu einer Kette bildet. In der Mitte mache man eine ähnliche Ver-

zierung, oder wende dazu Gelee, zu feinen Scheiben geschnittene Mandeln oder dergleichen an.

592. Aepfel-Compot anderer Art.

Schäle 15 schöne Aepfel, lege sie in ein Casserole und gieße 1/2 Maß Wein, 1/2 Maß Wasser dazu, sowie ein Stück Zimmet, die Schale einer Citrone und 1/4 Pfund Zucker, lasse die Aepfel darin verkochen, treibe sie durch ein Haarsieb, richte sie heiß auf eine Assiette an, streue Zucker darauf, mache ein Eisen heiß, halte es über den Zucker, damit er eine schöne Farbe bekommt und servire es.

593. Gebackenes Aepfel-Compot mit Mandelguß.

Es wird ein feiner, dicker Aepfelbrei gekocht, auf dem Feuer 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgerührt und solches glatt angerichtet. Dann dasselbe mit einer Hand voll Mandeln, welche fein gestoßen mit Zucker, Zimmet, etwas Citronensaft, und dem Schnee von 2—3 Eiweiß vermischt worden sind, bestrichen, gelb gebacken und nach Belieben mit Gelee verziert.

594. Birnen-Compot.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Aepfel-Compot.

595. Compot von Melonen.

Ist die Melone hart, oder will man sie nicht roh gebrauchen, so wird sie geschält, in lange Stücken geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Citronenscheiben weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

596. Quitten-Compot.

Dieselben werden dünn geschält, mitten durchschnitten, das Kernhaus herausgemacht und solches mit den Quitten in Wasser mit Zucker und etwas ganzem Zimmet weich ge-

kocht. Dann gibt man ein Glas Wein dazu, nimmt die Quitten heraus, läßt den Saft, wenn es nöthig ist, noch etwas einkochen, und schüttet ihn durch ein Sieb darüber. Das Kernhaus macht den Saft schneller dicklich und die Kerne geben den Quitten eine schönere rothe Farbe.

597. Quitten-Compot anderer Art.

Schäle und schneide die Quitten zu kleinen Stückchen, wasche sie recht sauber, und lege sie in eine Casserole; zu 14 Quitten gib 3 Schoppen Wein und 3 Schoppen Wasser, 3/4 Pfund Zucker, einige Stückchen Zimmet und die Schale einer Citrone und lasse die Quitten langsam darin kochen. Sind sie eingekocht und noch nicht weich, schütte noch Wein und Wasser nach, streiche sie durch ein Haarsieb, streue Zucker darauf und brenne diesen mit einer glühenden Schaufel, damit er eine schöne Farbe bekommt.

598. Pfirsichen- und Aprikosen-Compot.

Diese werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein, einigen der abgezogenen Kerne nur 5—10 Minuten gekocht, damit sie nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Assiette, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig und gießt ihn darüber.

599. Reineclaudes-Compot.

Diese werden abgeputzt, mit den Schalen und Stielen in etwas Wasser und Zucker nicht zu weich gekocht, angerichtet, der Saft noch ein wenig gekocht und darüber geschüttet. Auch kann man 1—2 Kaffeelöffel voll Arac unter denselben rühren.

600. Zwetschen-Compot.

Die Zwetschen werden gewaschen, ausgesteint, in ihrem eigenen Saft weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit ge-

riebenem, in Butter geröstetem Brod, Zucker, Zimmet und Citronenschale gut durchgekocht und angerichtet.

601. Ausgesteintes Kirschen-Compot.

Es können hierzu sowohl saure als süße Kirschen genommen werden. Man entferne die Stiele und Steine durch Herausstoßen mit einer Gänsespule. Dann zerstoße man einige Steine, koche sie ¼—½ Stunde mit etwas Wasser, ganzem Zimmet und einigen Nelken, schütte dieses auf ein Sieb, setze die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker auf's Feuer und gebe, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Sind es süße Kirschen, so lasse man sie ¼ Stunden langsam kochen, einige Minuten mehr ziehen als kochen, während man zuweilen den Tiegel etwas schüttelt und die Kirschen vorsichtig umschwenkt. Nachdem sie weich geworden, nehme man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, lasse diesen dicklich einkochen, und schütte ihn über die angerichteten Kirschen.

602. Unausgesteintes Kirschen-Compot.

Man entferne die Stiele, oder schneide sie mit einer Scheere zur Hälfte ab, koche einige Tassen halb Wasser, halb Wein mit Zucker, ganzem Zimmet und einigen Nelken. Nach Belieben kann man auch einige Kirschensteine zerklopfen, die Kerne in heißem Wasser wie Mandeln abziehen und hinzu geben. Kocht dieses, so lasse man die Kirschen langsam darin weich kochen, aufspringen dürfen sie jedoch nicht, und verfahre übrigens, wie im Vorhergehenden.

603. Johannisbeer-Compot.

Diese werden mit einer Gabel von den Stielen gestreift, mit vielem gestoßenem Zucker lagenweise durchstreut, nicht länger gekocht, bis die Beeren eben weich sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Früchte schwenkt,

und diese schnell mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Dann koche man den Saft dick ein, und gibt ihn abgekühlt über das Compot.

604. Himbeer-Compot.

Die Himbeeren werden gut ausgesucht, schlechte Beeren entfernt, und wie Johannisbeeren ganz langsam und aufmerksam gekocht, damit sie recht ansehnlich zur Tafel gebracht werden.

605. Brombeer-Compot.

Die großen Beeren werden ausgesucht, die kleinen durchgepreßt; Saft, Zucker, einige Nelken, Stückchen Zimmet und Citronenscheiben, aus welchen die Kerne entfernt sind, zum Kochen gebracht, die Beeren hinein geschüttet, langsam einige Minuten gekocht, dann herausgenommen, und nachdem der Saft dicklich eingekocht, darüber gegeben.

606. Weintrauben-Compot.

Die von den Stengeln abgepflückten und abgewaschenen Beere noch nicht ganz reifer Weintrauben werden in Zucker-Syrup gethan, bis zur völligen Weiche über dem Feuer in einer Casserole geschwenkt, dann in eine Assiette gegeben und mit Mandelbisquit belegt.

607. Unreifes Stachelbeer-Compot.

Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie halb reif sind, schneidet Stiele und Blüthen davon ab, setzt sie mit vielem kaltem Wasser auf schwaches Feuer und schüttet sie vor dem Kochen auf einen Seiher, wodurch sie sehr viel von ihrer Säure verlieren. Dann kocht man sie ohne Flüssigkeit mit vielem Zucker und etwas fein gestoßenem Weckmehl weich, doch müssen die Beeren so viel wie möglich ganz bleiben, und richtet sie mit dem Saft an. Auch kann

man statt Weckmehl einen Kaffeelöffel voll Mehl und wenn die Stachelbeeren vom Feuer genommen sind, 1—2 Eßlöffel voll dicken, gut verrührten Rahm durchmischen.

608. Reifes Stachelbeer-Compot.

Nachdem man von den Beeren Stiel und Blume entfernt hat, schütte man sie in kochendes Wasser, und so bald sie nach einigen Minuten weich geworden sind, auf einen Seiher. Dann rühre man sie durch denselben, bringe den Brei mit Zucker, etwas gestoßenem Zimmet, während man ihn öfter durchrührt, zum Kochen, und verdicke ihn nach Belieben mit Weckmehl und einem frischen Eierdotter, oder mit etwas Mehl und dickem Rahm nach vorhergehender Angabe.

609. Heidelbeer-Compot.

Diese werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen, und auf einem Seiher abgelaufen sind, mit nicht zu wenig Zucker gekocht, doch nicht länger, bis sie weich sind, weil sonst zu viel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebäcke in eine Assiette, richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet; oder man nimmt, wie bei den Johannisbeeren, die Heidelbeeren heraus, und läßt den Saft noch etwas einkochen; oder kocht die Heidelbeeren mit Zucker und Zimmet und rührt beim Anrichten einen Löffel voll dicken Rahm durch.

610. Heidelbeer-Compot auf englische Art.

Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und auf einem Sieb abgelaufen sind, schüttet man sie in einen Steintopf, welcher nicht fett ist, streut viel Zucker und etwas guten Zimmet lagenweise durch, deckt sie mit Porcellan fest zu, und setzt den Topf in kochendes Wasser, welches fortwährend am Kochen bleiben muß, bis die Heidelbeeren weich sind, dann

richtet man sie an. Auf diese Weise zubereitet, erhalten die Heidelbeeren einen viel feinern Geschmack. Auch ist guter Farinzucker zum Versüßen vorzuziehen.

611. Gelbe Rüben-Compot.

Man schält die gelben Rüben mit einem feinen Messer, daß sie sich wie Locken kräuseln, entfernt das Mittlere davon, kocht sie mit der Schale von 2 Citronen weich, und schüttet sie auf ein Sieb. Dann kocht man 1 1/4 Pfund gelbe Rüben, 1/2 Pfund Zucker, von 2 Citronen den Saft und etwas Essig, läßt die gelben Rüben eine kleine Weile darin kochen, richtet sie an, kocht den Saft noch ein wenig ein, und gibt ihn darüber.

612. Reis-Compot mit Citronensaft.

1/2 Pfund Reis wird Abends gut gewaschen, gebrüht, und über Nacht mit Wasser bedeckt, damit er ausquillt. Andern Tags in demselben Wasser, ohne ihn zu rühren, weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Seiher geschüttet. Der Saft von 4 Citronen wird mit 1/2 Pfund Zucker und einer abgeriebenen Citronenschale gerührt, und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemengt.

Gedörrtes Obst.

613. Brünellen.

Diese dürfen nur leicht und nicht mit heißem Wasser gewaschen werden. Man setzt sie mit Wein und Wasser, auch nur mit Wasser, Zucker und einigen Stückchen Zimmet in einem irdenen Tiegel auf's Feuer und läßt sie nicht zu

weich kochen, wozu je nach der Qualität 15 Minuten hinreichend sind, auch mitunter 1 Stunde Zeit dazu gehört.

614. Feines Zwetschen-Compot.

Die Zwetschen werden, wenn sie sehr gut sind, mit heißem Wasser zwischen beiden Händen gerieben und dann mit kaltem Wasser gewaschen. Hierauf werden sie 2 bis 3 Tage vor dem Gebrauch mit Wein bedeckt, mit Citronenschale, einigen Stückchen Zimmet und dem gehörigen Zucker in einem irdenen Tiegel fest zugedeckt, sehr langsam nur zum Kochen gebracht, bis zum bestimmten Tage hingestellt und angerichtet; jedoch müssen sie in dieser Zeit öfter herumgeschüttelt werden.

615. Zwetschen-Compot anderer Art.

Man setze die Zwetschen Abends vorher mit reichlich Wasser in einem steinernen Topf zugedeckt in eine noch heiße Bratröhre, worin sie ganz aufquillen und weich werden. Andern Tags nehme man sie aus der Brühe, lege sie in eine Assiette, koche weißen Wein, Zucker, Citronenschale und einige Stückchen Zimmet, rühre sehr wenig Mehl an die Sauce und gieße sie über die Zwetschen.

616. Zwetschenbrei.

Die Zwetschen werden nach dem Abbrühen in einem irdenen Tiegel mit halb Wasser, halb Wein weich gekocht und durch ein Haarsieb gerührt. Dann wird der Brei mit geriebenem in Butter geröstetem Brod, Zucker, klein geschnittener Citronenschale und Zimmet noch ein wenig gekocht und angerichtet.

617. Zwetschen.

Man setze die Zwetschen über Nacht, reichlich mit Wasser bedeckt, in eine Porcellanschüssel, und koche sie andern Tags

in dieser Brühe mit etwas Zucker und Citronenschale oder Zimmet etwa 15 Minuten, in welcher Zeit sie gewöhnlich weich sind.

618. Zwetschen anderer Art.

Die Zwetschen werden zeitig in einen irdenen Tiegel mit Wasser bedeckt, auch nach Belieben mit etwas Gewürz auf's Feuer gesetzt, wo sie mehr weichen, als kochen müssen. Nachdem sie halb weich geworden sind, gibt man zu 1 Pfund Zwetschen ½ Pfund gut gewaschene Rosinen, kocht beides weich und richtet es an. Man kann auch die Rosinen weglassen, und sogleich ein wenig Zucker an die Zwetschen geben.

619. Kirschen.

Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser und Wein, Zucker, ganzem Zimmet, in reichlich Brühe, wie Zwetschen langsam weich gekocht, die Brühe dicklich eingekocht und damit angerichtet.

620. Aepfel.

Es werden diese einige Mal mit heißem Wasser, in dem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einen irdenen Tiegel mit Wein und Wasser, oder nur mit Wasser bedeckt, auf's Feuer gesetzt, und mit etwas Zucker und Zimmet langsam weich gekocht. Hierauf nimmt man sie aus der Brühe, läßt sie, wenn sie noch zu dünn, nachkochen, bis sie dicklich ist, und schüttet sie über das zierlich angerichtete Obst.

621. Birnen.

Werden eben so wie die Aepfel gekocht.

Verschiedene Gelee.

622. Saure Gelee.

Man nehme 5 Kalbsfüße und 3 Ochsenklauen und koche einen steifen Stand davon, schütte ihn durch ein Haarsieb in eine Schüssel und lasse ihn über Nacht stehen, damit man das Fett schön herunternehmen kann. Hierauf thut man den Stand in einen Tiegel nebst der Schale und dem Saft von 2 Citronen, einer Zwiebel mit Nelken besteckt, einigen Chalotten, 2 Lorbeerblättern, ein wenig guter Jus, Salz, Wein und guten Weinessig, bis es seinen gehörigen Geschmack hat. Dann kocht man Alles zusammen nochmals durch, schüttet es durch's Haarsieb und kühlt es ab. Ein ganzes Ei, von 2 Eiern die Schale und der Schnee wird in die abgekühlte Masse gethan, wieder auf's Feuer gestellt, bis sie recht heiß ist und bricht, jedoch nicht kocht. Unterdessen wird ein dünnes Tuch an den 4 Beinen eines umgekehrten Stuhls gebunden, eine Schüssel untergestellt und die Gelee langsam in das Tuch geschüttet. Wenn sie hell läuft, setzt man eine reine Schüssel unter, daß die helle Gelee hineinfließt, schüttet das erste Durchgelaufene wieder langsam in das Tuch, und läßt sie so lange laufen, bis sie zu Ende ist; doch muß man sie immer warm halten, weil sie sonst nicht durchläuft. Man kann diese Gelee zu verschiedenen Fisch- und Fleischgerichten gebrauchen.

623. Welsche Hähne, Kapaunen und Poularden in Gelee.

Man putzt dieselben ganz sauber, schneidet sie auf dem Rücken auf, thut die Knochen ganz heraus, doch so, daß die Haut kein Loch bekommt und das Fleisch Alles darin bleibt, macht sie aus einander, bestreut sie innen mit Salz

und feinem Gewürz und füllt dieselben mit folgender Farce: 1/2 Pfund fein gehacktes Kalbfleisch, 1/2 Pfund Schweinefleisch, 1/2 Pfund fein geschnittener Speck, 1 fein gehackte Zwiebel, 1/2 Pfund warme Butter, 3 abgeriebene, eingeweichte und wieder ausgedrückte Mundbrode, 4 Eier, Salz und Gewürz wird gut vermengt, eingefüllt, zugenäht, und das Geflügel mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, gelben Rüben, Salz und so viel Fleischbrühe oder Wasser, daß es darüber geht, mit einem Papier darauf und einem Deckel bedeckt, langsam schön weiß und weich gekocht. Ist es fertig, setzt man es zum Erkalten zurück; und wird es gebraucht, thut man es heraus, läßt es ablaufen, macht das Fett davon, zieht den Faden heraus und schneidet das, was nicht daran sein soll, weg, thut in eine Form nicht ganz Finger hoch recht helle Gelee, läßt sie erkalten, schneidet von halben Citronen Scheiben, garnirt dieselbe damit und legt etwas Grünes dazwischen. In die Mitte legt man einen Stern, tropft etwas warme Gelee darauf, läßt sie gestehen, thut einen Daumen dick flüssige kalte Gelee darauf und läßt sie fest werden. Nun legt man das Geflügel mit der Brust auf die Gelee, gießt so viel Gelee darauf, daß sie demselben gleich steht und stellt sie an einen kühlen Ort zum Gestehen. Wenn sie angerichtet wird, tunkt man die Form in heißes Wasser, stürzt sie behutsam und garnirt sie mit etwas Grünem.

624. Junge Hahnen und Tauben in Gelee.

Diese werden eben so bereitet, wie im Vorhergehenden.

625. Gänse und Enten in Gelee.

Die Behandlung ist ebenfalls so, wie bei den Kapaunen 2c.

626. Hasen in Gelee.

Derselbe wird, wenn er abgehäutet ist, nochmals abgewaschen und in einem weiß glacirten oder blechernen Hafen

mit Wasser und so viel Essig, daß es stark säuerlich schmeckt, in kurzer Brühe gut geschäumt. Dann gibt man eine in Scheiben geschnittene Citrone, die Kerne vorher entfernt, nebst 8 Chalotten, oder 4 mittelgroße Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel voll ganzen Pfeffer und 2 Kaffeelöffel voll Nelken hinzu, läßt das Fleisch langsam nicht zu weich kochen und stellt die Brühe, nachdem sie durch ein Haarsieb geschüttet, zum Klarwerden hin. Unterdessen wird von 3—4 Kalbsfüßen ein Stand gekocht, kalt geworden, Fett und Bodensatz entfernt und mit der vom Bodensatz abgeschütteten Hasenbrühe bis an's Kochen gebracht. Die Gelee muß einen kräftigen, stark säuerlichen Geschmack haben. Es ist davon ¼ Maß erforderlich, ist noch mehr übrig, so kann dieselbe in schöne Stückchen geschnitten und ringsum zur Verzierung benutzt werden. Zugleich wird folgende Farce von Kalbsleber gemacht: Die Leber wird gewaschen, enthäutet, fein geklopft und durch ein Sieb gerieben. Dann ¼ Pfund Speck in Würfel geschnitten, ½ Pfund Schweine- oder anders rohes Fleisch gehackt und dieses mit einer Tasse voll Weckmehl, 2 hartgekochten, klein gehackten Eierdottern, 1 Tasse zerlassener Butter, vom Bodensatz abgeschüttet, und so viel Salz und Nelkenpfeffer, daß es einen guten Geschmack erhält, gemischt. Hierauf wird diese Farce in eine gut bestrichene Auflaufform in der Röhre gelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Scheiben geschnitten, sowie auch das Hasenfleisch. Nun bestreicht man eine Porcellan-Geleeform mit feinem Oel, bedeckt den Boden mit Geleebrühe, und macht, wenn sie fest geworden ist, eine beliebige Verzierung von Citronenscheiben, Capern, rothen Rüben oder dergleichen darauf. Dann legt man abwechselnd eine Lage Hasenfleisch und eine Lage Farce in die Form, füllt über jede Lage etwas Geleebrühe und fährt damit fort, bis zuletzt die übrige Brühe darüber vertheilt wird. Beim Ge-

brauch wird die Form gestürzt und mit Petersilie, rothen Rüben u. s. w. verziert.

627. Kalbfleisch in Gelee.

Man schneide das Vorderviertel eines Kalbes in kleine viereckige Stückchen, wasche sie mit heißem Wasser und bringe sie mit 2 blanchirten Kalbsfüßen und Salz zum Kochen, gebe nach dem Abschäumen reichlich Weinessig, ganzen Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, etwas Citronenschale oder einige Stücke Muskatblüthe hinzu, und lasse das Fleisch langsam weich kochen. Dann nehme man es heraus, koche die Brühe noch mit den Kalbsfüßen etwas ein, bis sie kalt zu Gelee wird, rühre den Schnee einiger Eiweiß durch und lasse die Brühe durch ein Tuch laufen. Das Fleisch wird nun in einige naß gemachte Formen gelegt und die Brühe darüber geschüttet. Beim Anrichten wird es gestürzt.

628. Beef-Royal.

Ein Stück recht gutes Rindfleisch von 4—5 Pfund legt man einige Tage in Essig, spickt es gehörig, und läßt es mit 4 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Chalotten, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, Pfeffer, Salz und $^3/_4$ bis 1 Flasche rothen Wein 3 Stunden, fest verschlossen, langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braun gebrennten Zucker zu der Brühe, und schüttet sie durch ein Haarsieb darüber.

629. Röllchen von Schweinefleisch in Gelee.

Die Schwarten werden vom Fett so abgelöst, daß ein kleines Rändchen Fett daran bleibt, und zu 4 fingerbreiten, reichlich $^1/_4$ Elle langen Stücken geschnitten, eben so auch dünne Scheiben mageres Schweinefleisch von derselben Größe. Letzteres legt man auf die Schwarten, streut Salz

und fein geschnittene Citronenschale darüber, rollt sie fest auf, umwickelt sie mit einem Faden und stellt sie nebst einigen Schweinefüßen, Kniestücken und einem Stückchen Rindfleisch in einem glacirten Topf mit halb Wasser und halb Essig bedeckt auf's Feuer, nimmt den Schaum gut ab, und läßt sie mit einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken und einem Stückchen Citronenschale weich kochen. Dann gibt man die Röllchen in einen Hafen, gießt die Brühe durch ein Haarsieb und wenn sie sich gesetzt hat, auf dieselben. Beim Gebrauch schneidet man sie in Scheiben und belegt sie mit etwas von der Gelee. Man gibt sie zu Salat.

630. Schweinerippchen in Gelee.

Die Rippen werden der Länge nach zweimal durchhauen und so geschnitten, daß 2 Rippen an einander bleiben. Diese werden mit einigen Schweinefüßen mit halb Wasser und halb Weinessig auf's Feuer gesetzt, und gut geschäumt. Dann gibt man Citronenschale, ganzen Pfeffer, Nelken und einige Lorbeerblätter hinzu und kocht die Rippen weich; gießt die Brühe durch ein Haarsieb und hat sie sich gesetzt, füllt man die klare Brühe mit den Rippen in einen Hafen. Sie werden mit etwas von der Gelee, worin sie lagen, angerichtet, und zu Salat gegeben.

631. Sulze von Schweinefleisch.

Schnauze, Füße, Ohren und ein Kniestück vom Schweine werden mit 1½ Pfund Rindfleisch, Salz, 1 Maß Essig und so viel Wasser, daß es geschäumt werden kann, in einem glacirten Topf auf's Feuer gesetzt, mit eiuigen Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Nelken so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb geschüttet und bis zum andern Tag hingestellt. Die Knochen werden aus dem

Fleisch genommen, und wenn dasselbe kalt geworden ist, zu feinen Streifchen geschnitten, das Rindfleisch bleibt jedoch zurück. Am andern Tag schneidet man Fett und Bodensatz von der Gelee, setzt sie mit dem geschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Citrone ohne Kerne auf's Feuer, läßt sie 1/4 Stunde kochen und füllt sie in Formen, die man vorher mit kaltem Wasser ausgeschwenkt hat. Kalt geworden, schüttet man etwas Essig auf die Sulzen und bewahrt sie offenstehend an einem luftigen Ort. Beim Gebrauch streicht man mit einem Messer das darauf befindliche Fett ab, stürzt die Sulze auf eine Schüssel und richtet sie an.

632. Schwarzwildpret einzusulzen.

Zu 5 Pfund Fleisch nimmt man 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 1/2 Maß Wasser, will man es lange aufbewahren, darf gar kein Wasser genommen werden, kocht es darin mit 2 Kalbsfüßen, 2 Ochsenklauen, Zwiebeln mit einigen Nelken besteckt, Lorbeerblättern, Citronen, gelben Rüben, Sellerie- und Petersilienwurzeln und Pfefferkörnern weich, und gibt es dann in einen reinen Hafen zum Aufbewahren. Die Brühe läßt man noch eine Weile kochen und gießt sie durch ein Haarsieb über das Fleisch. Das Fett bleibt Alles darauf.

633. Preßwurst.

Man nimmt 2 Schweinsohren, 2 Pfund fettes Schweinefleisch, 1 Pfund Speck, 1 Pfund Schinken, schneidet dieses ungekocht zu kleinen Würfeln oder länglichen Stückchen, gibt gehackte Zwiebeln und etwas Knoblauch darunter, sowie Salz, Pfeffer, Basilikum und Thymian, mengt Alles gut unter einander, füllt die Masse in einen Schweinsmagen, bindet ihn fest zu, und kocht ihn 2 Stunden in halb Wasser und halb Weinessig mit Salz, Lorbeerblatt und einigen Nelken. Wenn er fertig ist, wird er gepreßt, die Brühe noch etwas eingekocht und nach Belieben dazu gegeben.

634. Aal blau gesotten in saurer Gelee.

Der Aal wird abgezogen, ausgewaschen, in schöne Stücke geschnitten, gesalzen und in etwas Wein, Citronen, Zwiebel mit einigen Nelken besteckt, Lorbeerblatt, Wasser und ein wenig Essig blau gesotten. Hierauf wird ein Kochlöffel voll Mehl, 3 Eidotter, das Gelbe von 3 hart gekochten, durch's Haarsieb gestrichenen Eiern mit guter kalter Fleischbrühe und etwas zerlassener Gelee verrührt, auf's Feuer gestellt und fortwährend gerührt, bis die Sauce dick ist; erkaltet, muß sie kurz gebunden sein; man tunkt alsdann die Stückchen Aal hinein, legt sie schön in eine Form, wo der Boden mit Gelee bedeckt ist, und gießt sie mit Gelee vollends zu.

635. Aal mit Oel-Marionaise.

Man nimmt 6 hart gekochte Eidotter, streicht sie durch's Haarsieb und rührt dieselben mit 6 Eidottern schaumig, hierauf gibt man 6 Löffel voll feines Olivenöl dazu, rührt dieses noch eine Zeitlang nebst einem Löffel voll Senf und einem guten Schoppen heller, saurer Gelee. Unterdessen schneidet man den Aal in schöne Stücke, siedet ihn blau und läßt ihn erkalten. Tunkt ihn hierauf in die Marionaise, richtet ihn schön an, bedeckt ihn mit der übrigen Marionaise, läßt dieses fest gestehen und garnirt es mit Capern, Sardellen und saurer Gelee. Auch kann man die Becherlein von den hart gekochten Eiweiß mit Marionaise füllen, aufwärts um die Platte stellen und ein Gitter von fein geschnittenen Sardellen darauf machen.

636. Geschlagene Marionaise.

Wird eben so bereitet, wie die obige, nur mit dem Unterschied, daß diese auf Eis gerührt und geschlagen wird, bis sie ganz weiß und schaumig ist.

637. Einen farcirten Karpfen in Gelee.

Man nimmt einen Karpfen, je nachdem man eine Form hat, schneidet ihn in der Mitte durch, siedet ihn blau, grätet die eine Hälfte zur Farce aus, nimmt ein wenig gedämpftes Schweinefleisch dazu, hackt dieses zusammen recht fein, streicht es durch's Haarsieb, gibt Muskatnuß, fein gehackte Citronenschale, Capern, Pfeffer und Salz hinein, rührt Alles gut unter einander, thut den andern halben Fisch in die Form, in welcher schon gestandene Gelee gelegt wurde, streicht die Farce darauf, gießt diese vollends mit Gelee zu, und stellt es auf's Eis.

638. Geschlagene süße Gelee.

Koche einen festen Stand von 4 Kalbsfüßen und 2 Ochsenklauen, gieße ihn durchs Haarsieb und lasse ihn über Nacht stehen. Den andern Tag nimm alles Fette davon und thue den Stand in einen Tiegel zum Zergehen, gib den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Pomeranzen und 2 Citronen dazu, nebst 1 Maß guten Wein. Ist die Masse kalt, thue ein verklopftes Ei und den Schnee von 2 Eiweiß dazu, stelle sie auf's Feuer und lasse sie unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen; schütte sie dann auf eine ausgespannte Serviette und lasse sie durchlaufen; auf diese Weise ist die Gelee gleich hell. Sollte sie kalt werden, ehe die ganze Masse durchgelaufen ist, so wärme sie nochmals. Unterdessen läutere 1 Pfund Zucker, bis er Faden zieht, schäume ihn ab, und gebe ihn zu der hell durchgelaufenen Gelee nebst etwas Arac. Nun vermenge 1/4 Pfund fein gestoßenen Zucker mit dem Saft von 3 Citronen, gebe auch dieses zu der Gelee und schlage und rühre sie mit einem Schneebesen, auf Eis gestellt, so lange, bis sie ganz dick und weiß ist; dann fülle sie in eine Form, und stelle sie auf Eis bis zum andern Tag. Man kann

auch auf dem Boden der Form etwas helle Gelee roth färben, Finger hoch eingießen und gestehen lassen, ehe man die andere darauf füllt.

639. Süße Gelee mit Früchten eingelegt.

Koche einen festen Stand von 12 Kalbsfüßen und 4 Ochsenklauen, gieße ihn durch ein Haarsieb und stelle ihn über Nacht in den Keller. Andern Tages nimm alles Fette ab; lasse ihn in einem Tiegel zerschleichen, gib von 4 Pomeranzen und 4 Citronen den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale dazu, nebst 5 Flaschen Wein. Ist dieses kalt, thue 3 ganze Eier mit der Schale verklopft und dem Schnee von 4 Eiweiß dazu, stelle es auf's Feuer und lasse es unter beständigem Rühren bis an's Kochen kommen; dann schütte es auf eine ausgespannte Serviette zum Durchlaufen. Hierauf läutere 3 Pfund Zucker recht steif und hell, gib die Gelee nebst 1 Schoppen Arac dazu, begieße den Boden einer Form damit, stelle sie kalt, damit sie fest gesteht und gebe Früchte darauf nach Belieben Stachelbeeren, Erdbeeren, Mirabellen, Trauben, Aprikosen oder auch gedämpfte Aepfel mit Früchten gefüllt. Alsdann begieße dieselben mit einigen Tropfen Gelee, damit sich die Früchte fest anhängen, und gieße hierauf die übrige Gelee hinein. Von dieser Masse kann man 2 große Formen füllen.

640. Erdbeer-Gelee.

1 Pfund reife Erdbeeren werden in eine Schüssel gethan, 3/4 Pfund Zucker, welcher in 1/2 Maß Wasser aufgekocht und gut abgeschäumt wurde, darüber gegossen und dieses über Nacht zugedeckt stehen gelassen. Andern Tages wird eine naß gemachte Serviette über eine Schüssel gebreitet, der Saft von 2 Citronen darauf gedrückt und die Erdbeeren darauf geschüttet, die Serviette dann von allen 4 Seiten in die Höhe

gehoben, leicht zusammen gebunden und der Art aufgehängt, daß der Saft langsam in eine Schüssel laufen kann. Dieser durchgelaufene Erdbeerensaft wird nun unter 1 Schoppen hellen geklärten Kalbsstand gemengt nebst 4 Eßlöffeln voll Kirschwasser und einigen Tropfen Cochenille; alles in eine Form gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt. Gesteht die Gelee, wird die Form in heißes Wasser getunkt, schnell gestürzt und servirt.

641. Gelee von Himbeeren, Johannisbeeren, sauren Kirschen.

½ Pfund Zucker wird mit ¾ Maß Wasser und 1 Eiweiß geläutert, abgeschäumt, mit 1 Maß von obigem Obst an's Feuer gesetzt, damit es 2 Stunden langsam zieht, und auf ein Tuch gegossen, ohne es zu drücken. Der durchgelaufene Saft wird mit ½ Loth aufgelöste Hausenblase vermischt, und in eine Assiette gegeben. Statt des frischen Obstes kann man auch eingekochten Saft gebrauchen und weniger Zucker nehmen.

642. Französische Liqueur-Gelee.

Man löst 2 Loth Gelatine auf, mischt sie mit einer Flasche Wasser, schlägt 2 Eiweiß mit der zerdrückten Schale, schüttet die etwas abgekühlte Gelatine auf das Eiweiß und fährt fort zu schlagen, fügt 16 Loth Zucker hinzu und setzt es auf's Feuer, wobei man zu schlagen fortfährt. Wenn es zu kochen anfängt, tropft man den Saft einer Citrone hinein, läßt es noch einige Minuten kochen, seihet die Flüssigkeit durch ein feines Leinwand-Tuch, vermischt das Durchgelaufene mit 2 bis 3 Gläschen Arac, Rum oder beliebigem Liqueur, servirt es in Assietten oder kleinen Gläsern und stellt es an einen recht kühlen Ort. Bei warmem Wetter würde die Gelee auf kaltes Brunnenwasser gestellt, schneller fest werden.

643. Burgunder-Gelee.

Nimm den Stand von 6 Kalbsfüßen, koche ihn noch einmal auf, und schäume ihn ab, gib die Schale von 2 Pomeranzen und 2 Citronen auf Zucker abgerieben, nebst dem Saft dazu, lasse es noch ein wenig kochen, gib eine Maß rothen Wein hinzu und klarisire es. Gib ein Pfund geläuterten Zucker zu der hellen Gelee und fülle sie ein.

644. Citronen-Gelee.

Nimm 3 Loth Gelatine, wasche sie mit warmem Wasser sauber ab, zerschneide sie mit einer Scheere und löse sie in einem Schoppen kalten Wasser auf, wozu $\frac{1}{2}$—1 Stunde nöthig ist. Hierauf koche sie mit 3 Schoppen Wein und dem Saft von 2 Citronen und einer Pomeranze, sowie der abgeriebenen Schale derselben einige Mal auf, lasse sie dann erkalten, klarisire sie und gib einen Schoppen gut geläuterten Zucker und ein wenig Arac dazu. Man kann auch mit dem Wein noch ein Stückchen Zimmet kochen.

645. Pomeranzen-Gelee.

Koche einen steifen Stand von 6 Kalbsfüßen und gib ihn nebst einer Maß guten Wein und dem Saft von 6 Pomeranzen in einen reinen Tiegel; lasse es gut aufkochen, schäume es ab, damit alles Unreine weg kömmt, gib von 6 Pomeranzen die Schale auf Zucker abgerieben dazu, koche es noch ein wenig und klarisire es. Läutere $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, schäume ihn recht hell ab, gib ihn zu der hellen Gelee und fülle sie ein.

646. Punsch-Gelee.

Nimm den Stand von 5 Kalbsfüßen oder 4 Loth Hausenblase, welche man zerklopft und zerschneidet und in einem irdenen Hafen mit Wasser bedeckt, über Nacht stehen

läßt. Andern Morgens kocht man sie langsam, bis sie aufgelöst ist, wozu 1/4 Stunde nöthig ist. Man gibt sie durch ein Fleckchen, gibt dann 1/2 Maß Wein, die Schale und den Saft einer Citrone hinzu, läßt es in einem Tiegel aufkochen, klarisirt es, gibt einen Schoppen Arac und 1 Pfund geläuterten Zucker dazu, füllt es ein, und läßt es gestehen.

647. Gesulzte Chocolade.

Lasse 2 Täfelchen Chokolade zergehen, thue 1/2 Loth aufgelöste Hausenblase oder den Stand von 2 Kalbsfüßen dazu, nebst 1/4 Pfund Zucker mit Vanille gestoßen, und hebe eine Maß guten Schlagrahm Löffelweise darunter. Fülle dieses in eine Form, stelle sie auf's Eis, und ist die Gelee gestürzt, kann man noch Rahmschnee außen herum geben.

648. Gesulzter Reis.

Man kocht 1/2 Pfund Reis in Wasser weich, er muß jedoch schön ganz bleiben, dann schüttet man ihn auf ein Haarsieb zum Abkühlen, und wenn er ganz trocken ist, nimmt man den Stand von 2 Kalbsfüßen, läßt ihn zergehen, rührt ihn, bis er kalt ist, gibt Zucker hinzu, bis es süß genug ist, dann den Reis, eine halbe Maß Schlagrahm und etwas Arac, füllt dieses ein, läßt es gestehen, und stürzt es dann.

Verschiedene kalte, süße Speisen.

---

649. Von den Cremes.

Sehr saubere Kochgeschirre sind eine nothwendige Bedingung der Cremes. Am besten sind dazu etwas tiefe, glacirte Häfen, indeß sind auch saubere eiserne oder irdene gut. Man braucht zu den Cremes ein sehr schnelles Feuer,

und solche, wozu die ganzen Eier gebraucht, und diese also schaumig geschlagen, können nur mittelst eines Schaumbesens gut zubereitet werden; doch ist ohne Ausnahme zu allen Cremes ein Schaumbesen einem Löffel vorzuziehen. Da die Cremes sehr leicht gerinnen, müssen sie gleich von Anfang an etwas geschlagen, sobald sie aber warm geworden, muß das Schlagen rascher fortgesetzt werden und ununterbrochen rasch geschehen bis vor's Kochen; kochen dürfen sie nicht, außer wenn reichlich Mehl mit den Eiern verbunden ist. Hierauf werden sie so schnell wie möglich in eine bereit stehende Schüssel geschüttet und so lange darin geschlagen, bis sie nicht mehr heiß sind. Zu solchen Speisen, wobei die Eierdotter zuletzt hinzu gegeben werden, verrühre man diese mit etwas kaltem Wasser, zu jedem Ei einen Eßlöffel voll, nehme den Hafen vom Feuer, rühre von der kochenden Flüssigkeit etwas zu den Eiern nach und nach mehr, schütte sie unter starkem Rühren langsam zu der gekochten Masse, und verfahre weiter, wie schon bemerkt worden. Damit sich keine Haut auf den Cremes bilde, rühre man dieselben bisweilen durch und lasse sie 1 bis 2 Stunden vor dem Gebrauch stehen, rühre sie dann nochmals durch, und fülle sie in Gläser oder Cremeschüsseln. Letztere können mit allerlei Gelee verziert werden.

650. Mandel-Creme.

12 Loth fein gestoßene Mandeln werden mit 12 Loth gestoßenem Zucker in 1 Maß Milch ausgekocht, durch ein Tuch gepreßt und wenn es erkaltet ist, 16 Eierdotter und 2 ganze Eier daran gerührt; in Köpfchen gefüllt und im Wasser ausgekocht.

651. Russischer Creme.

Rühre ¼ Pfund Butter mit 8 Eierdottern recht schaumig, gib dann 8 Kaffeelöffel voll Arac dazu und ½ Maß

guten Schlagrahm, welcher kurz vor dem Anrichten zu Schnee geschlagen darunter gehoben wird. Hierauf wird er in eine Schale gethan und gleich servirt.

652. Russischer Creme anderer Art.

Man rühre 1 Pfund fein gestoßenen Zucker mit 10 Eierdottern recht schaumig, menge 1½ Maß Schlagrahm und eine Tasse voll Arac darunter, fülle den Creme in eine Schale und garnire ihn mit kleinem Bisquit.

653. Maraschino-Creme.

Es wird ½ Pfund Zucker mit 5 Eierdottern recht schaumig gerührt, 2 Loth Gelatine mit 1 Schoppen Wasser aufgelöst, flüssig, jedoch nicht zu heiß dazu gegeben; nebst einer Tasse voll Maraschino-Liqueur und von einer Maß Rahm der Schnee, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, dann die Form in heißes Wasser getunkt und gestürzt. Ebenso kann man den Creme auch mit Vanille-Liqueur bereiten.

654. Maraschino-Creme anderer Art.

Man rührt 8 Eierdotter mit 8 halben Eierschalen voll Rahm oder Milch und einem Stückchen Vanille auf dem Feuer so lange, bis es anfängt, dick zu werden und treibt es durch ein Haarsieb Nun gibt man den Stand von 2 Kalbsfüßen, mit welchen 1 Stückchen Vanille gekocht wurde, unter die Masse, nebst ¼ Pfund gestoßenem Zucker, einem Sieb voll guten gezuckerten Schlagrahm, und zuletzt eine Tasse voll Maraschino-Liqueur; füllt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form, und stellt sie über Nacht in den Keller oder auf Eis. Hat man sie gestürzt, verziert man sie mit kleinen Bäckereien.

655. Chocolade-Creme.

Rühre 4 Eierdotter mit 6 Loth gestoßenem Zucker recht schaumig, koche 4 Täfelchen Chocolade mit einem kleinen Schoppen Wasser recht klar, daß es wie ein dünner Brei ist, erkaltet, rühre ihn nebst 1 Loth aufgelöster Gelatine oder einer Tasse voll zerlassenem gutem Kalbsstand zu dem Zucker, und vermenge zuletzt den gut geschlagenen Schnee von 3/4 Maß Rahm damit. Bestreiche die Form mit Butter, fülle die Masse ein und stelle sie über Nacht in den Keller oder auf Eis. Will man die Form stürzen, wird sie zuvor in heißes Wasser getunkt.

656. Chocolade-Creme anderer Art.

Ein kleiner Kochlöffel voll Mehl wird mit 2 Eßlöffeln voll Milch glatt angerührt, hierauf 8 Eierdotter, 6 Loth Zucker, 1/4 Pfund geriebene Chocolade und 1/2 Maß Rahm oder gute Milch hinzu gerührt, dieses auf's Feuer, unter beständigem Rühren bis vor's Kochen, gestellt, dann der steife Schnee von 6 Eiweiß darunter gemengt, mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel aufgebrennt und kalt oder warm mit halbirten Mandeln verziert, auf den Tisch gegeben.

657. Chocolade-Creme anderer Art.

Man koche 1 Pfund Vanille-Chocolade mit einer Maß Milch zu einem nicht zu dicken Brei. Unterdessen rührt man 1/2 Pfund Zucker mit 6 Eierdottern, gießt nach und nach die heiße Chocolade daran, und wenn dieses erkaltet ist, gibt man von 1/2 Maß Schlagrahm den Schnee darunter. Man garnirt die Schale mit kleinen Bisquit.

658. Warmer Creme.

Man schneidet die Schale einer halben Citrone in kleine Stückchen, und läßt sie in 1 Schoppen Rahm aufkochen

und kalt werden. Dann nimmt man 1 Kaffeelöffel voll Mehl, Zucker nach Gutdünken und 5 Eierdotter dazu, rührt Alles unter einander, stellt es auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen, schlägt es durch ein Haarsieb, richtet den Creme an, streut Zucker darauf und servirt ihn sogleich. Man kann statt Citronenschale Orangen oder Liqueur nehmen und auch nach Belieben das Eiweiß zu Schnee schlagen.

659. Citronen-Creme mit Wein.

Reibe das Gelbe einer Citrone auf 1/4 Pfund Zucker ab, thue ihn nebst dem Saft derselben in eine Casserole mit 2 Schoppen Wein und lasse dieses 1/2 Viertelstunde kochen. Dann rühre 4 Eierdotter mit einem Löffel voll Wasser ab, gieße den Wein nach und nach daran, und lasse Alles unter beständigem Rühren dick werden, hierauf mische den Schnee der Eier darunter und richte den Creme noch warm sogleich an.

660. Citronen-Creme mit Milch.

Man nimmt 1 Maß gute Milch oder Rahm, rührt sie mit 18 Eierdottern und 12 Loth Zucker auf Citronen abgerieben, kalt an, füllt die Masse in Köpfchen und kocht sie im Wasser aus.

661. Caramel-Creme.

1 Schoppen Milch, 8 Eier und 1/4 Pfund Zucker schlägt man auf dem Feuer bis vor's Kochen; röstet 1/4 Pfund Zucker gelb, gibt etwas Milch und auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu, nebst dem Stand von 2 Kalbsfüßen; vermischt dann Alles mit einander, läßt es durch ein Haarsieb laufen, füllt die Masse in eine bestrichene Form und stellt sie an einen kalten Ort.

662. Milch-Creme.

Man rührt 1 Kochlöffel voll Mehl mit ½ Maß guter Milch oder Rahm und 6 Eierdottern klar an, thut 8 Loth Zucker, woran 1 Citrone abgerieben wurde, hinzu, rührt dieses auf dem Feuer bis vor's Kochen, gibt den Schnee der Eier unter die heiße Creme, bestreut sie beim Anrichten dick mit Zucker und brennt dieselbe mit einer glühenden Schaufel. Man kann der Creme auch einen Geschmack von Zimmet oder Pomeranzen geben und warm oder kalt serviren. Kalt verziert man sie noch mit eingemachten Früchten und servirt sie mit kleinen Bäckereien.

663. Vanille-Creme.

In 2 Schoppen Rahm oder gute Milch wird ein Finger langes Stück Vanille in kleine Stücken geschnitten, einige Mal überkocht, dann zugedeckt ½ Stunde an einen heißen Ort gestellt, damit sich der Geruch der Vanille in die Milch zieht, und durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl mit einem großen Eßlöffel voll kalter Milch glatt an, rührt solches mit 10 Eidottern, ¼ Pfund gestoßenem Zucker und der Vanillemilch gut ab, gießt es durch's Haarsieb und rührt die Creme beständig auf dem Feuer bis vor's Kochen, läßt sie etwas erkalten und mengt den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter. Dann richtet man sie an, bestreut sie dick mit Zucker, brennt sie mit einer glühenden Schaufel auf, und sevirt dieselbe. Will man jedoch die Creme kalt geben, verziert man sie mit eingemachten Früchten und servirt sie mit kleinen Bäckereien.

664. Vanille-Creme anderer Art.

Nachdem man ein Stück Vanille mit 1 Maß süßen Rahm oder Milch, 6—8 Loth Zucker und eine Nußgroß

Butter zum Ausziehen heiß gestellt hat, rührt man 12 Eierdotter nebst 1 Eßlöffel voll feine Stärke mit etwas Wasser aufgelöst hinzu, und schlägt die Creme mit einem Schneebesen bis vor's Kochen, schüttet sie schnell in eine Schale, setzt das Schlagen noch eine Zeitlang fort, nimmt die Vanille heraus und rührt sie bis zum Erkalten noch einige Mal, damit sich keine Haut bilde.

665. Vanille-Creme mit Macronen und Gelee.

Der Boden einer Assiette wird mit Macronen belegt, auf jede Macrone 1 Kaffeelöffel voll Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee gegeben und eine Vanille-Creme darüber angerichtet.

666. Kaffee-Creme.

3/4 Maß dicker Rahm, zu Schnee geschlagen, 8 Loth durchgesiebter Zucker und 1 Tasse Kaffee, von 8 Loth Kaffee gemacht, wird kurz vor dem Anrichten mit einander vermischt.

667. Wein-Creme mit Arac.

1 Flasche Wein, 1/2 Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wird, 10 frische Eier, Saft von 2 guten Citronen und 1 gehäufter Eßlöffel voll Stärkmehl, mit etwas kaltem Wasser aufgelöst, wird mit einander auf dem Feuer ununterbrochen mit einem Schneebesen geschlagen, bis vor's Kochen, dann vom Feuer genommen und unter fortwährendem Schlagen 1/4 Maß Arac langsam hinzu geschüttet und die Creme in Assietten oder Gläser gefüllt.

668. Aepfel-Creme.

5 Stück große, gebratene Aepfel werden von der Schale und dem Kernhause befreit, schnell durch ein Sieb gerieben, 12 Loth Zucker, 3 frische Eiweiß, Saft und Schale einer Citrone und 2 Eßlöffel voll Arac hinzu gegeben und Alles

2 Stunden stark und ununterbrochen nach einer Richtung hin gerührt und angerichtet.

669. Kirschen-Creme.

3 Pfund rothe Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen und Steinen befreit, von letzteren die Hälfte gestoßen, mit einigen Stücken Zimmet und 4 Nelken in etwas Wasser 1/4—1/2 Stunde ausgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die durchgelaufene Flüssigkeit läßt man mit einem Glas Wein und 1/2—3/4 Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben ist, kochen, schüttet die Kirschen hinein, kocht sie zu Brei, streicht sie durch ein nicht zu feines Sieb und bringt die Marmelade, indem man sie fleißig durchrührt, zum Kochen. Dann rührt man 1 Eßlöffel voll mit etwas Wein zerrührtes Stärkmehl hinzu, läßt es gut durchkochen, nimmt es dann vom Feuer, rührt 6 Eierdotter vorsichtig hinein, sowie auch das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, füllt die Creme in eine Assiette und bestreut sie mit gestoßenen Macronen.

670. Gestürzte Erdbeer-Creme.

6 Eierdotter werden mit 1/4 Pfund Zucker recht schaumig gerührt. Unterdessen werden so viel Erdbeeren verdrückt und durch ein Haarsieb getrieben, daß es eine Tasse voll Mark gibt; nun 2 Loth Gelatine mit 1 Schoppen Wasser aufgelöst, diese nebst den Erdbeeren in die gerührten Eier gethan, von 1/2 Maß gutem Schlagrahm ein Schnee geschlagen und gut abgetropft, langsam darunter gehoben, eine Form mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt, und über Nacht auf Eis oder an einen kühlen Ort gestellt.

671. Himbeer-Creme.

Wird auf dieselbe Weise, wie die vorhergehende Creme bereitet, nur daß man statt Erdbeeren Himbeeren nimmt.

672. Erdbeer-Schaum.

1 Maß ganz reife Erdbeeren werden mit 1/4 Maß dickem süßem Rahm zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit 12—16 Loth Zucker, worauf etwas Citronenschale abgerieben, oder feinem Zimmet zu Schaum geschlagen und in Gläsern servirt.

673. Himbeer-Schaum.

5 Eiweiß, 3 Eßlöffel voll Himbeer-Gelee und 3 Eßlöffel voll Zucker wird 1/2 Stunde geschlagen und in Gläsern servirt.

674. Arac-Schaum.

1 Maß dicker saurer Rahm wird mit 1/8—1/4 Maß Arac oder Madeira und Zucker nach Geschmack zu Schaum geschlagen und in Gläsern servirt.

675. Rahm-Schaum.

1 Stück Vanille läßt man eine Stunde in gutem Rahm vom vorhergehenden Tag ohne Zusatz von Milch ausziehen, gibt Zucker nach Geschmack hinzu, und schlägt ihn im Keller mit einem Schneebesen in gleichmäßiger Schnelligkeit, indem man denselben immer hin und her bewegt, den Schaum legt man auf ein Haarsieb, schüttet die abgelaufene Flüssigkeit wieder zum Rahm und setzt das Schlagen so lange fort, bis Alles zu Schaum geworden ist. Dann nimmt man die Vanille heraus, welche man einige Mal gebrauchen kann, und gibt den geschlagenen Rahm mit kleinen Bäckereien zur Tafel.

676. Eier-Gelee.

1 Maß Milch, 4 geschlagene Eier und 5 Eierdotter, 1 abgeriebene Citrone, Zucker und Zimmet gebe man in

eine Schüssel, setze sie zugedeckt auf kochendes Wasser, und lasse sie so lange stehen, bis die Masse dick geworden ist. Kalt bestreut man sie mit Zucker.

677. Geschlagene Milch.

Dick gewordene Milch mit dem Rahm wird mit einem Schneebesen 1/4 Stunde stark geschlagen, Zucker und Zimmet durchgerührt, in eine Schüssel gefüllt und mit Zwieback servirt. Man kann auch 1 Glas Rothwein mit durchschlagen.

678. Eierkäse.

10 bis 12 Eier schlägt man gut durch einander, rührt sie mit 1 Maß Milch und etwas Salz auf schwachem Feuer, bis es gerinnt und schüttet es zum Ablaufen schnell in eine Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Weinbeeren, welche man vorher in Wasser hat aufquillen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man jedoch länger Zeit, so wird der Eierkäse jedenfalls milder, wenn man das Angerührte in einen Steintopf schüttet, solchen in kochendes Wasser stellt und dasselbe so lange fortwährend kochen läßt, bis die Eiermilch gerinnt. Eine sehr gute Sauce dazu ist saurer Rahm mit Zucker und Zimmet geschlagen, bis er schäumt. Auch kann man eine Wein- und Fruchtsauce dazu geben, oder Milch mit Zucker und Zimmet kochen und mit einigen Eidottern abrühren; doch müssen alle diese Saucen kalt sein.

679. Kalte Milchspeise.

1 Maß Milch, 2 gehäufte Eßlöffel voll Stärkmehl, eine Nußgroß Butter, 4 Eier, 4 Loth oder 2 Eßlöffel voll Zucker, 1/2 Tasse Rosenwasser oder 4 bittere fein gestoßene Mandeln oder Zimmet wird unter beständigem starken Rühren durchgekocht, in eine naßgemachte Form geschüttet,

und wenn es kalt ist, gestürzt. — Auch kann man, nachdem die kochende Milch vom Feuer genommen ist, die Eidotter vorsichtig hinzurühren, und den Schnee der Eier durchmischen. Man gibt eine Obstsauce dazu.

680. Blancmanger.

1 Maß Milch, 6 Loth Zucker, 24 Stück süße und 6 bittere fein gestoßene Mandeln, etwas Citronenschale und eine Nußgroß Butter läßt man mit einander kochen, rührt hierauf 5 Loth Stärkmehl mit etwas kaltem Wasser und 5 Eidotter hinzu, läßt es unter beständigem Rühren gut durchkochen, und schüttet das Blancmanger schnell in eine Schale; man stürzt es nicht und gibt es erkaltet mit Früchten verziert.

681. Blancmanger anderer Art.

Man bringt 2 Maß Milch, 4 bis 6 Loth Zucker, 4 bis 6 Loth süße und 4 Stück bittere fein gestoßene Mandeln, Citronenschale und ganzen Zimmet langsam zum Kochen, damit letzteres gut auszieht und entfernt es dann. Hierauf läßt man 7 Loth Stärkmehl oder feine Stärke, mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durchkochen, nimmt es vom Feuer und rührt den steifen Schnee von 10 Eiweiß darunter, schüttet das Blancmanger in eine naßgemachte Form, und wenn es kalt ist, stürzt man es, und gibt eine beliebige Obst- oder Weinsauce dazu.

682. Blancmanger anderer Art.

1/2 Pfund Mandeln werden mit Milch fein gestoßen, 3/4 Pfund gestoßener Zucker, 1/2 Maß süßer Rahm und der Stand von 4 Kalbsfüßen dazu gegeben, unter einander gemengt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren ienige Mal aufgekocht; diese Masse durch ein Haarsieb getrieben, oder durch ein Tuch gepreßt, sogleich in eine Form

gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getunkt und gestürzt.

683. Blancmanger anderer Art.

Zu $^3/_4$ Pfund gestoßenen Mandeln werden 3 Schoppen Rahm, $1^1/_2$ Pfund gestoßener Zucker und 3 Loth Hausenblase, letztere in einem Schoppen Wasser aufgelöst, genommen, Alles aufgekocht, durchgepreßt, in eine Form gefüllt und auf Eis oder an einen kühlen Ort über Nacht gestellt. Will man die Blancmanger dreifarbig haben, theilt man die Masse in drei Theile, den einen läßt man weiß, den andern färbt man mit einem Täfelchen Chocolade, und den dritten roth mit Cochenille; jedoch muß jedes Mal eine Farbe gestanden sein, wenn man die andere aufgießt. Beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getunkt und gestürzt.

684. Russischer Reis.

Nimm $^1/_2$ Pfund Reis, setze ihn mit frischem Wasser auf's Feuer und lasse ihn weich kochen, er muß jedoch schön ganz bleiben, dann schütte ihn auf ein Haarsieb, zum Ablaufen und kalt werden. Hierauf gib $^1/_2$ Maß Wein, den Saft und die Schale von 2 Citronen und $^1/_2$ Pfund Zucker in eine Pfanne, lasse es aufkochen, thue die Citronenschale wieder heraus, und gib den Reis hinein, lasse ihn ganz einkochen, abkühlen und thue dann etwas Arac oder Liqueur dazu, fülle die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form, stelle sie an einen kühlen Ort, und wenn sie gestürzt ist, verziere sie mit eingemachten Früchten.

685. Kaffee-Sturz.

Mache von 6 Loth frisch gebranntem Kaffee eine gute Tasse Kaffee, nimm den Stand von 2 Kalbsfüßen und 10

Loth mit Vanille gestoßenen Zucker dazu, und menge Alles unter einander, schlage $1/2$ Maß Rahm zu Schnee, hebe ihn darunter, fülle die Masse in eine Form und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Dann stürze sie.

686. Rother Schaum-Pudding.

1 Maß mit Rothwein oder Wasser vermischter Johannisbeer- oder Kirschsaft wird mit einigen Stückchen Zimmet zum Kochen gebracht, 8 Loth mit etwas Wasser verrührtes Stärkmehl hinzu gerührt und gut durchgekocht. Vom Feuer genommen wird von 6—9 Eiweiß der steife Schnee leicht durchgemischt, noch einmal aufgekocht und dann in eine naß gemachte, mit Zucker bestreute Form geschüttet. Kalt umgestürzt, wird der Pudding mit einer Vanillesauce gegeben.

687. Sago-Pudding.

10 Loth guter Sago wird behutsam abgebrüht und mit Milch, Citronenschale und ganzem Zimmet langsam steif und weich gekocht. Dann läßt man 2 Loth aufgelöste Gelatine gut mit durchkochen, nimmt es vom Feuer, rührt 6 Eierdotter mit etwas Milch verrührt dazu, mischt darnach sogleich den festen Schnee der Eier darunter, und füllt die Masse in eine naßgemachte Form; ganz kalt wird der Pudding gestürzt, und mit einer Frucht- oder Weinsauce servirt.

Gefrornes.

---

688. Regeln im Allgemeinen.

Die Geräthschaften zum Gefrornen sind: Ein Gefrierkübel, welcher oben einen Griff hat, und am Boden mit

einem Zapfen versehen ist, um das gesammelte Wasser abzapfen zu können; ferner eine Gefrierbüchse von starkem Blech oder Zinn, mit einem Deckel und Griffe, welche fest verschlossen werden kann, und ein Spaten von Holz.

Zuerst schlägt man Eis in Stückchen, so groß wie kleine Nüsse, streut in den Kübel eine Hand voll Salz, und so viel Eis, daß der Boden damit bedeckt wird, setzt die mit der Masse gefüllte Büchse, fest verschlossen, hinein, legt Eis und Salz außen herum, damit sie ganz fest steht und streut noch einige Hand voll Salz oben darauf. Ohne Salz kann man kein Gefrornes bereiten, je mehr man davon nimmt, desto schneller ist dasselbe fertig. Die Büchse und das Eis müssen mit der Höhe des Kübels gleich stehen, dann dreht man die Büchse an dem Griffe eine Viertelstunde um, während sich das Eis in selber ansetzt, wischt nun den Deckel rein ab, nimmt ihn herunter und stößt mit dem Spaten die Masse, welche sich am Boden und an den Seiten angesetzt hat, ab, indem man mit der andern Hand immer so schnell als möglich die Büchse im Kreise um den Spaten dreht, doch muß man vorsichtig sein, daß kein Eis hineinfällt. Ist nun die Masse gut gerührt, verschließt man die Büchse abermals auf einige Minuten, fängt dann wieder an alles Eisige abzustoßen und zu rühren. So fährt man fort, bis die Masse durch und durch wie dicker Rahm ist, und sich von der Büchse löst; dann ist das Gefrorne fertig. Will man dieses auf einen Teller zur Tafel geben, so wird die Büchse aus dem Eise genommen, mit einem Tuch rein abgewischt, der Deckel abgenommen, verkehrt auf eine kalte Schüssel gesetzt, ein in heißes Wasser getauchtes, wieder fest ausgedrücktes Tuch um die Büchse geschlagen, damit das Gefrorne herunter fällt, und auf selbiges mit einem silbernen Löffel eine Form gedrückt, oder man füllt es in kleine Gläser oder Becher, welche vorher auf Eis gestellt

waren. Wird das Gefrorne zu früh fertig, schüttet man 1 Maß kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse Befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Kübel mit einem Tuch zu, und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen.

689. Neapolitanische Bombe.

Man klopft 12 Loth Zucker zu Bröckchen, gießt ½ Schoppen Wasser darüber und läßt ihn aufkochen, nimmt den Schaum ab und gibt Vanille, Chocolade, Pomeranzenschale oder frisch gebrannten und noch heißen Kaffee dazu, je nachdem man ihm einen Geschmack geben will, deckt dieses zu, und läßt es abkühlen, daß sich der Geschmack dem Zucker mittheilen kann. Unterdessen schlägt man ¾ Maß Schlagrahm recht fest, stellt ihn auf's Eis in einen Sieb, daß die wässerigen Theile noch ganz ablaufen können; gibt dann in den Zucker 8 Eierdotter, und schlägt dieses auf mäßigem Feuer mit einem Schneebesen so lange bis es lauwarm ist, thut es dann vom Feuer und schlägt es wieder kalt, gibt es nochmals auf's Feuer und schlägt es so lange, bis es dicklich wird, schlägt es abermals kalt, was auf Eis sehr schnell geht, rührt den Schlagrahm darunter, und füllt es in die Büchse. Hat man nur ein Casserole dazu, fest zugedeckt, so legt man es mit Papier aus, daß das Gefrorne leicht heraus geht und stellt es 1½—2 Stunden auf's Eis.

690. Kaffee-Gefrornes.

4 Loth gebrannter und gemahlener Kaffee wird mit 1½ Schoppen Wasser gebrüht und mit 10—12 Loth Zucker bis auf 1 Schoppen eingekocht. Dann von ½ Maß dickem Rahm ein fester Schnee geschlagen, unter den erkalteten Kaffee gehoben, in eine Form gefüllt und auf's Eis gestellt. Beim Stürzen wird die Form in heißes Wasser getunkt.

Nach Belieben kann man auch einen Geschmack von Vanille dazu thun.

691. Chocolade-Gefrornes.

8 Loth im warmen Ofen erweichte Vanille- oder Gewürz-Chocolade wird mit 1/2 Maß kochendem Rahm, welcher mit 8 Loth Zucker versüßt ist, nach und nach glatt gerührt, 8 Eierdotter hinein geschlagen und durch ein Haarsieb getrieben, hierauf in die Gefrierbüchse gefüllt.

692. Mandeln-Gefrornes.

Nachdem 2 Loth süße und 6 Stück bittere Mandeln gebrüht und abgezogen sind, werden sie mit etwas Milch fein zu Brei gestoßen, nebst 12 Loth Zucker in 1/2 Maß Rahm einige Mal aufgekocht und dieses 1/2 Stunde hingestellt. Ist der Rahm halb erkaltet, rührt man ihn an 8 zerklopften Eierdottern, treibt es durch's Haarsieb, kocht es auf dem Feuer und füllt es in die Büchse.

693. Vanille-Gefrornes.

Man läßt 1/4 Loth Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt es durch ein Stückchen Leinwand und rührt 16 frische Eidotter, 2 Maß guten frischen Rahm, und 3/4 Pfund Zucker hinzu, und läßt dieses unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen, schüttet es schnell in eine bereit stehende tiefe Schüssel und rührt die Masse noch so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, und sich keine Haut bildet. Ganz kalt geworden, schüttet man sie in die Büchse.

694. Himbeer- oder Erdbeer-Gefrornes.

Man nimmt den Saft von 2 Pfund ausgepreßten Himbeeren, 3/4 Pfund mit etwas Wasser gut abgeschäumten Zucker, 1/2 Maß weißen Wein und einige Stücke Zimmet, läßt es zusammen aufkochen und gefrieren.

695. Veilchen-Gefrornes.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $1\frac{1}{4}$ Maß dicker süßer Rahm, $\frac{1}{4}$ Maß Veilchensaft und 12 Eidotter werden unter beständigem Rühren mit einander bis vor's Kochen gebracht, und erkaltet in die Büchse gefüllt.

696. Punsch-Gefrornes.

$\frac{3}{4}$ Maß Wasser, $\frac{3}{4}$ Maß Wein, 1 Pfund Zucker, 1 Stück Vanille, Zimmet und die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, der Saft von 4 Citronen und 12 Eierdotter läßt man unter starkem Rühren bis vor's Kochen kommen und schüttet es, des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel, rührt die Masse noch so lange, bis sie nicht mehr heiß ist und sich keine Haut bildet, und ganz kalt geworden, füllt man sie in die Büchse.

697. Citronen-Gefrornes.

Man reibt auf $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker die gelbe Schale von 12 Citronen ab, gibt den Citronenzucker in eine Schüssel und drückt den Saft der Citronen darauf. Nun läutert man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 2 Tassen voll Wasser, mischt, wenn derselbe abgekühlt ist, den Saft darunter und treibt Alles durch ein Haarsieb.

698. Orangen-Gefrornes.

Dieses bereitet man wie das Citronen-Gefrorne, nur nimmt man statt Citronen, Orangen.

699. Aepfel-Gefrornes.

Schäle Borsdorfer Aepfel, reibe sie auf einem Reibeisen, treibe sie durch ein Haarsieb und nimm zu 1 Pfund von dieser Masse $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, eine an Zucker abgeriebene Citronenschale, sowie den Saft, und gebe die Masse in die Gefrierbüchse.

700. Birnen-Gefrornes.

Hierzu nimmt man Bergamott, Muskateller oder andre gute Birnen und bereitet das Gefrorne, wie das Aepfel-Gefrorne.

P a s t e t e n.

---

701. Regeln beim Backen.

Zum Gerathen nachfolgender Butter- und Blätterteige ist recht feines, trockenes, gesiebtes Mehl und frische Butter nöthig. Auch müssen sie an einem sehr kühlen Orte bearbeitet werden. Zum Schneiden der Teige muß man ein scharfes Messer oder einen Ausstecher haben, und beim Bestreichen derselben mit Ei oder Wasser Acht geben, daß nichts davon an den Seiten herunterläuft, welches das Aufgehen des Teiges verhindert. — Das Backen der Blätter- und Butterteige, sowie der Pasteten muß in einer gut durchheizten Röhre geschehen, weil sie sonst von einer Seite einfallen und unscheinbar werden. Deshalb müssen auch alle Thüren und Zuglöcher des Ofens so lange verschlossen bleiben bis der Teig ordentlich gegangen ist, und die Kruste desselben schon hart oder gelbbraun gebacken ist, wo man ihn, wenn er zu braun werden sollte, mit Papier zudeckt, und die Zuglöcher öffnet, damit der Teig gehörig austrocknen kann. Während des Backens darf man denselben auch nicht von der Stelle rücken, weil er sonst wieder zusammenfällt. — Der Grad der Hitze läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dasselbe in die Röhre und es wird bald gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser erste Grad der Hitze für Blätter-, Butter- und Hefenteige ge-

eignet; wird das Papier aber langsam gelb, so hat die Hitze den zweiten Grad erreicht und paßt für das meiste zu Backende, noch schwächere Hitze, der dritte Grad für Bäckereien, welches austrocknen muß.

702. Blätterteig.

1 1/4 Pfund feines gesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit 2 Eiern, ein wenig Salz, 4 Loth Butter und etwas Milch zu einem nicht zu weichen Teig angemacht, dieser auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett genommen und recht glatt und fein gearbeitet, so daß, wenn mit dem Finger ein Grübchen hinein gedrückt wird, der Teig sich von selbst wieder in die Höhe hebt; und dann zugedeckt eine halbe Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Unterdessen wird 1 Pfund Butter mit etwas Mehl abgeknetet, obiger Teig gleichmäßig dick ausgerollt, die Butter in die Mitte desselben gegeben und der Teig von 4 Seiten darüber geschlagen, nun mit einem bemehlten Rollholz 1/2 Finger dick ausgerollt, wobei Acht gegeben werden muß, daß die Butter nicht hervor kommt, deshalb man öfter etwas Mehl leicht darunter staubt, dann schlägt man ihn wieder von allen 4 Seiten zusammen, rollt ihn gleichmäßig aus und verfährt auf diese Weise vier Mal. Hierauf stellt man den Teig zugedeckt 2 Stunden in den Keller, oder läßt ihn zwischen dem jedesmaligen Ausrollen 1/2 Stunde im Keller ruhen und verwendet ihn dann.

703. Süßer Blätterteig.

Man rührt 1/2 Schoppen Wein, 1/2 Schoppen Wasser, 4 Loth Zucker, etwas fein gehackte Citronenschale, eine Messerspitze voll Salz, 2 Eier und 4 Loth Butter mit 1 Pfund Mehl an und arbeitet dieses auf dem Nudelbrett zu einem recht feinen Teig. Dann vermischt man 20 Loth

Butter mit 1/4 Pfund Mehl, rollt den obigen Teig 1/2 Finger dick aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen 4 Seiten darüber und verfährt im übrigen wie bei dem vorhergehenden Butterteig. Man verwendet ihn dann zu Obstkuchen u. s. w.

704. Geriebener Blätterteig.

Man reibt 1 Pfund Mehl mit 1 Pfund Butter auf dem Nudelbrett unter einander, gibt 1/4 Pfund fein gestoßenen Zucker, 4 Eierdotter, 2 Eier und ein wenig Salz dazu und bespritzt dann den Teig mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm und eben so viel Wein. Um ihn nicht viel mit den Händen zu berühren, nimmt man ein großes Messer, schneidet ihn in kleine Stückchen, welche man immer wieder zusammenschlägt, bis Alles einander angenommen hat. Dann rollt man den Teig aus, schlägt ihn wieder zusammen und verfährt noch 2 Mal auf diese Weise. — Zu kleinen Bäckereien, auch zu Obstkuchen ist derselbe sehr gut, will man ihn nicht so fein haben, kann man 4 Loth Butter weniger dazu nehmen.

705. Butterteig.

Man macht einen Teig von 1 Pfund Mehl, ein wenig Salz und frischem Wasser, wirkt ihn ganz leicht, daß er recht fein wird, rollt ihn aus, legt 1 Pfund in kaltem Wasser gut ausgewaschene, breit gemachte frische Butter darauf, schlägt ihn zusammen, rollt ihn so lange aus, bis der Teig die Butter angenommen hat, auf diese Weise verfährt man 4 Mal, schlägt ihn dann dreifach zusammen, und läßt ihn an einem kühlen Ort ruhen. Auch kann man den Teig Abends machen und über Nacht in den Keller stellen, denn je kälter derselbe ist, desto schöner und blättriger wird er. Man kann denselben zu allen möglichen Bäckereien verwenden.

706. Halber Butterteig.

Zu 1 Pfund Mehl nehme man 1 Ei, etwas Milch und ein wenig Salz, arbeite dieses zu einem Teig, rolle ihn aus, schlage ½ Pfund frische gut ausgewaschene Butter hinein, rolle ihn so oft aus, bis der Teig die Butter angenommen hat, und lasse ihn eine halbe Stunde an einem kühlen Ort ruhen. Dann rolle man ihn noch 3 Mal aus und gebrauche diesen Teig zu Obst- und Käsekuchen oder zu großen Fleischpasteten.

707. Mürber Teig zu Plätzen.

Man nimmt ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 4 Eierdotter, Salz und etwas süßen Rahm, macht einen Teig daraus, rollt ihn Messerrücken dick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Papier, setzt einen Rand herum, gibt ¼ Pfund gestoßenen Zucker und geriebenes Milchbrod darauf, legt geschälte Zwetschen darauf und backt ihn im Ofen. Man kann den Teig auch zu anderen Plätzen verwenden.

708. Bröselteig.

Nimm nach Gutdünken Mehl auf ein Nudelbrett, häckle mit dem Messer ¼ Pfund Butter darunter, gib 4 Eierdotter, 3 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll dicken sauren Rahm und einige Körnchen Salz hinein, mache Alles mit dem Messer unter einander und gebrauche so wenig wie möglich die Hände dazu, rolle ihn so oft aus, bis es ein feiner glatter Teig ist, rolle ihn dann Messerrücken dick aus, mache mit einem Rädchen beliebige Kuchen daraus, lege einen Rand herum, bestreiche sie mit Eiern, belege sie mit Aprikosen, Weichseln oder dergleichen, backe sie und bestreue sie mit Zucker. Man kann auch noch von dem Teig ein Gitter auf die Kuchen machen, dann nimmt man jedoch Marmelade, mit Wasser verdünnt, dazu.

709. Ochsengurgelteig.

¼ Pfund Butter wird schaumig gerührt, mit 1 Eierdotter, 2 Löffeln voll Zucker, 1 Löffel voll Wasser, 2 Löffeln voll Wein und Mehl, so viel dieses annimmt, zu einem Teig gearbeitet, welcher nicht zu fest sein darf, derselbe wird dann, wie der Butterteig einige Mal ausgerollt, damit er recht glatt und fein wird, Finger breite Streifen davon geschnitten, um Förmchen gewickelt, mit Eiern bestrichen, dick mit Zucker bestreut und auf einem Blech in der Röhre gebacken. Wenn sie fertig sind, werden die Förmchen schnell entfernt, das Gebackene mit eingemachten Früchten gefüllt und servirt.

710. Ochsengurgelteig anderer Art.

Man rühre 12 Loth Butter schaumig, gebe 2 Eier hinein, nebst 4 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 1 Löffel voll sauren Rahm, nach Belieben gestoßenen Zimmet und so viel Mehl, als dazu erforderlich ist. Den Teig rollt man aus, schneidet 2 Finger breite Streifen daraus, bindet dieselben auf ein Modell und backt sie in heißem Schmalz. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und kann sie auch mit eingemachten Früchten füllen.

711. Weinteig.

Man gebe in eine Schüssel 3 Eßlöffel voll sauren Rahm, eben so viel Wein, 2 Eßlöffel voll Arac, ¼ Pfund gestoßenen Zucker nebst 3 Eierdottern und rühre so viel feines Mehl daran, bis man den Teig wirken kann, dann wird derselbe gewogen und halb so viel Butter dazu genommen, als der Teig schwer ist. Nun rollt man ihn auf einem Nudelbrett aus, schneidet die Butter darauf und verfährt im Uebrigen wie bei dem Blätterteig. Man gebraucht ihn zu Torten u. s. w.

712. Brandteig.

Man lasse Rahm oder Milch mit einem Stück Butter kochend werden, rühre so viel Mehl hinein, bis ein dichter Teig daraus entsteht und lasse ihn auf dem Feuer unter beständigem Rühren, bis er sich von dem Tiegel löst, hierauf gebe man ihn in eine Schüssel, und arbeite ihn, bis er recht fein ist und Blasen macht. Dann rühre man Eier hinein und verwende ihn wie näher beschrieben wird.

713. Backteig mit Wein.

½ Pfund feines Mehl wird mit einem schwachen Schoppen weißen Wein, 2 Eßlöffeln voll zerlassener Butter oder heißem Schmalz zu einem dickflüssigen glatten Teig angerührt, dieser mit einem Kaffeelöffel voll Zucker und etwas Salz gewürzt, und der Schnee von 3 Eiweiß darunter gemischt. Dieser Teig muß sogleich verbraucht werden, und so dick sein, daß er sich stark Messerrücken dick an die zum Backen bestimmten Gegenstände anhängt. — Man kann auch statt Butter Oel nehmen, wodurch der Teig beim Backen bedeutend röscher wird.

714. Gebrühter Teig.

Hierzu nimmt man einen Schoppen kochenden Rahm, 4 Loth feines Mehl und 4 Eier.

715. Von dem Zubereiten der Pasteten.

Rolle aus einem der angegebenen Teige 2 Messerrücken dicke, große Blätter, schneide aus dem kleineren ein rundes Blatt, so groß du die Pastete haben willst, lege einen Teller darauf, damit sie schön rund wird, lege das Blatt auf ein Blech und bestreiche es am Rande mit Eierdottern. Hierauf mache aus einer reinen Serviette einen runden Ballen, lege ihn in die Mitte des Blattes, schneide das zweite Blatt auch rund, aber

viel größer als das erste, weil es die ganze Pastete bedecken muß, decke den Ballen damit zu, und drücke es auf den Rand des untern Blattes gut an. Dann schneide aus dem übrigen Teig einen 3 Finger breiten Streifen, bestreiche den Rand der Pastete mit Eierdottern, drücke den Streifen ringsum darauf, überstreiche die ganze Pastete mit Eierdottern, wobei jedoch nichts am Rande derselben hinablaufen darf; dann bringe beliebige Verzierungen an, lasse sie in der Röhre langsam schön gelbbraun backen und abkühlen; schneide oben einen Deckel ganz runder Form heraus, ziehe die Serviette vorsichtig heraus, stelle die Pastete auf die bestimmte Schüssel und fülle sie mit den bereits gekochten oder eingemachten, dazu bestimmten Sachen, welche jedoch heiß sein müssen, und decke den Deckel wieder darauf. Die meisten Pasteten, besonders solche, welche keine Sauce bekommen, werden vor dem Backen mit den dazu bestimmten Sachen, also ohne Serviette, jedoch mit vorher gekochter und abgekühlter Farce gefüllt, am Rande des Blattes aber so viel Platz gelassen, daß man das obere Blatt gut darauf ankleben kann; dann bestreiche man die Pastete mit Eierdottern, bringe Verzieruugen darauf an, backe sie in einer nicht zu heißen Röhre und gebe sie warm zur Tafel.

716. Warme Pasteten von Kalbfleisch und Bries.

Röste in einem Stück Butter 2 Löffel voll Mehl nebst fein gehackter Zwiebel ein wenig, gib ein Stück Kalbsbraten fein gehackt hinzu und rühre dieses mit guter Fleischbrühe, etwas Wein und Bratenjus an, damit die Farce recht kräftig wird; dann thue 2 gedämpfte in feine Würfel geschnittene Briese, etwas Trüffeln und Citronensaft hinein, und rühre Alles unter einander. Unterdessen mache von Mehl, ¼ Pfund Butter, 2 Eierdottern, 2 Löffeln voll saurem oder süßem Rahm und ein wenig Salz einen Teig,

arbeite ihn auf dem Nudelbrett, rolle ihn ein paar Mal aus, damit er recht glatt wird, und rolle ein Stück davon Messerrücken dick aus, schneide ein Unterblatt daraus, so groß du es haben willst, lege es auf ein Blech und bestreiche es am Rande mit Eierdottern; rolle ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang, drücke es mit dem Rollholz glatt, ungefähr eine Hand breit aus einander, und schneide beide Enden glatt ab; setze den langen Streifen als Rand auf das Unterblatt, fülle die Farce hinein, mache ein Gitter darauf von dem übrigen Teig, bestreiche Alles mit Eiern und backe die Pastete schön. Man kann dieselbe auch als Ragout geben.

717. Reh-Pastete.

Dämpfe 3 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund grünen Speck recht weich. Löse das Fleisch von einem gebratenen Rehzehmer von den Knochen und hacke und stoße ein Stück davon mit dem Schweinefleisch fein, treibe es durch ein Sieb, gib die Sauce und das Fett der beiden Braten dazu, nebst dem Saft und die fein gehackte Schale einer Citrone und eine geriebene Muskatnuß oder Blüthe und rühre Alles gut unter einander. Dann nimm 2 Pfund Mehl, etwas Salz und 1 Pfund Butter auf ein Nudelbrett, reibe es wohl durch einander, schlage 2 Eier dazu und so viel Wasser, daß man einen Teig davon machen kann, rolle ihn einige Mal aus, wie einen Butterteig, schlage ihn wieder zusammen, und lasse ihn einige Stunden im Keller ruhen, dann verarbeite ihn, rolle ihn auf dem Brett in eine lange Form halb Finger dick aus, lege eine Lage Farce, eine Lage fein geschnittenen Speck und gewürfelten Rehbraten darauf, und so fort bis es genug ist; dann schlage den Teig zusammen in Form einer Brodstolle, mache oben einige Löcher hinein zum Eingießen des Saftes, bestreiche ihn mit Eiern und

backe die Pastete recht schön. Während des Backens gieße $1/2$ Maß Kalbsstand und 1 Schoppen Wein daran. Gibt man die Pastete kalt, wird sie mit Gelee garnirt.

718. Hasen-Pastete.

Wird ebenso bereitet, wie die Reh-Pastete, nur daß man statt Rehbraten, Hasenbraten dazu nimmt.

719. Gänseleber-Pastete.

Man schneidet aus 2 schönen Gänselebern die Galle und dämpft sie in Butter weich, sowie auch $1\,1/2$ Pfund Schweinefleisch; hackt dieses zusammen, nebst für 6 kr. Sardellen und Capern und die Schale einer Citrone ganz fein; macht eine Buttersauce, gibt die Masse hinein, nebst dem Saft einer Citrone, läßt es mit einander aufkochen, und treibt es durch ein Haarsieb; dann schneidet man Trüffeln in Stückchen und gibt sie in die Farce. Unterdessen macht man einen Teig von Mehl, Butter, 2 Eiern, ein wenig Salz und warmem Wasser; rollt ihn ein paar Mal aus, macht eine Pastete daraus, wie schon beschrieben, gibt eine Lage Farce hinein, wenn man noch hat eine Gänseleber darauf und wieder eine Lage Farce; deckt den Deckel darauf, bestreicht sie mit Eiern, und backt sie in einem heißen Ofen. Man muß in der Mitte der Pastete eine Fingerhut große Oeffnung machen, da dieselbe Luft haben muß, und sonst platzen würde.

720. Pastete von Schinken-Resten.

Von 1 Pfund feinem Mehl, 12 Loth Butter, 1 Ei und $1/8$ Maß dickem, saurem Rahm wird ein Teig gemacht, derselbe in mehrere Theile geschnitten, und jeder Theil so dünn, wie möglich ausgerollt; dann wird eine Form oder ein eiserner Tiegel mit Butter bestrichen und mit Teig aus-

gelegt; zugleich gekochter Schinken mit ein wenig Fett und einer Zwiebel ganz fein gehackt. Nun werden 5—6 Eier verklopft, mit 1/2 Maß dickem guten Rahm, Muskatnuß und dem Schinken durchgerührt, und von dieser Farce Finger dick auf den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig darauf gelegt, und abwechselnd so fortgefahren, bis ein Stück Teig den Schluß macht. Dieses wird im heißen Ofen 1 1/2 Stunde gebacken und gestürzt zur Tafel gegeben.

721. Englische Fleisch-Pastete.

Man macht im Kühlen einen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 1 Ei und 1/2 Tasse voll Wasser, verarbeitet ihn gut und schneidet ihn in 2 nicht ganz gleiche Theile. Den kleinsten davon rollt man aus, schneidet 3 Finger breite Streifen daraus und belegt den Rand einer tiefen Schüssel damit, den man vorher mit Butter bestrichen hat, dann nimmt man kaltes gebratenes Fleisch, Geflügel oder verschiedene Reste, schneidet es in kleine Stücke, legt einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel, und das Fleisch darauf mit Salz, Nelken und Citronenscheiben. Nun gibt man 1—2 Tassen voll Jus oder gute Fleischbrühe darüber, rollt den andern Teig etwas größer wie die Schüssel aus, legt ihn über das Fleisch und biegt den überhängenden Teig wie eine feine Rolle nach innen, drückt ihn mit 2 Fingern rund herum, den Rand zu formen und bestreicht das Ganze mit Eiern, macht in der Mitte 2 Einschnitte in den Teig und läßt die Pastete 1 1/4 Stunden backen, doch muß die Oberhitze stärker als die Unterhitze sein. Man servirt sie mit der Schüssel.

722. Englische Obst-Pastete.

Die Bereitung derselben ist wie die vorhergehende, nur statt Fleisch füllt man die Pastete mit geschälten in

Vierteln geschnittenen Aepfeln, streut viel Zucker, Citronenschale oder Zimmet lagenweise durch und gibt, wenn die Aepfel nicht sehr saftig sind, einige Tassen voll Wein und Citronenscheiben hinzu. Dann wird der Teig darüber gelegt wie in der vorigen Nro. und diese Pastete 1 Stunde gebacken.

723. Casserole-Pastete mit Stockfisch.

2 Pfund geweichte, ausgegrätete Stockfische werden mit kochendem Wasser leicht überbrüht. Unterdessen ½ Pfund Butter abgerührt und 6 Eier, Salz und Muskatnuß hinzu gerührt. Hierauf wird der Stockfisch in einen Seiher zum Ablaufen gethan, dann in eine Schüssel gegeben, das Abgerührte leicht darunter gemengt und das Ganze in eine mit Butterteig ausgelegte Form gefüllt; diese mit einem Deckel bedeckt und, wie schon angegeben wurde, gebacken.

724. Farce in Pasteten von gebackenen Fischen und Krebsen.

Gräte die gebackenen Fische aus, füge Petersilie, Citronenschale, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrode, Krebsschwänzchen und Scheeren hinzu, hacke es klein, lasse Krebsbutter oder in deren Ermangelung Butter zergehen, rühre das Gehackte nebst ein wenig Salz und Muskatnuß darunter und lasse es unter beständigem Rühren ein wenig dämpfen, dann gieße etwas Erbsenbrühe daran und lasse es aufkochen, rühre 2—4 Eierdotter hinzu, und ist die Farce erkaltet, fülle sie Finger dick auf das untere Pastetenblatt und verfahre übrigens wie schon angegeben wurde.

725. Pasteten-Farce mit Aepfeln.

Man brate gute Aepfel ganz weich, ziehe ihnen die Schale ab, vermische das Mark mit zerklopften Eierdottern,

gestoßenem Zucker, eingemachten Johannisbeeren oder Weichseln, Zimmet u. dgl., fülle dieses Finger dick auf das untere Pastetenblatt, und verfahre übrigens, wie schon angezeigt wurde.

726. Vom Backen kleiner Pastetchen.

Zu diesen ist ein Blätterteig besonders gut, doch kann man auch einen Butterteig dazu nehmen. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Wasserglase doppelt so viel Boden aus, als man Pastetchen haben will, legt die Hälfte auf ein mit Papier belegtes Blech, sticht hierauf mit einem kleineren Glase dieselben nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden, welche ringsum genau auf die Unterblätter passen müssen. Bevor man solche auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser. — Die Pastetchen füllt man nun vor oder nach dem Backen, welches bei starker Mittelhitze in 10 Minuten geschieht. Beim Durchbrechen eines derselben läßt sich am besten erproben, ob sie fertig sind. Die Farce macht man dick, aber nicht steif, füllt sie heiß in die gebackenen Pastetchen, welche, wenn sie von Blätterteig gemacht sind, vorher inwendig etwas eingedrückt werden müssen und gibt sie warm zur Tafel.

727. Pastetchen von Geflügel.

Man macht eine Farce von 1/2 Pfund gebratenem Geflügel, 6 ausgewässerten, fein gehackten Sardellen, 2 Eßlöffeln voll Capern, 1/4 Pfund Butter, 4 Eierdottern, 1/4 Pfund in Fleischbrühe eingeweichten, wieder ausgedrückten Mundbroden, einigen Löffeln guter Jus, wenig Salz und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 2 Eiern; rührt sie recht fein, füllt sie in die ungebackenen Pastetchen und läßt sie 15 Minuten in guter Hitze backen.

728. Sardellen-Pastetchen.

Man hackt Kalbsbraten sehr fein, röstet gehackte Chalotten in Butter gelb, gibt das Fleisch nebst Salz, Citronensaft und Schale, Muskatblüthe und etwas gute Jus oder Fleischbrühe hinzu, und rührt es eine Weile auf dem Feuer, bis es dick ist, rührt dann einige fein gehackte Sardellen und 1 Eierdotter hinzu und füllt dieses nach dem Backen in kleine Pastetchen.

729. Kalbfleisch-Pastetchen.

Ein Stück Kalbsbraten wird ganz fein gehackt, dann Citronenschale, Muskatblüthe und Salz dazu gegeben und dieses auf dem Feuer mit einem Stück Krebsbutter, oder in deren Ermangelung frischer Butter, etwas fein gehackter Petersilie und ein wenig guter Jus oder Fleischbrühe zu einer dicken Farce gerührt und in gebackene Pastetchen gefüllt.

730. Englische Pastetchen.

½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ½ Pfund Weinbeeren, beide gut gewaschen und wieder getrocknet, werden mit 10 Loth Nierenfett fein gehackt; dieses mit ½ Muskatnuß und 1 Tasse Rum vermischt, auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes, mit einem Oberblatt bedeckt und hierauf gleich gebacken werden. Man legt sie kranzförmig, eine zur Hälfte auf der andern liegend, auf eine Schüssel, gießt Rum darüber, zündet ihn an und gibt die Pastetchen brennend zur Tafel.

731. Schüssel-Pastetchen mit Bries-Ragout.

Mache einen mürben Teig, rolle ihn halb Finger dick aus, bestreiche die Schüsselformen mit Butter, belege sie mit diesem Teig, fülle rohen Reis hinein, stelle sie auf ein

Blech und backe sie schön. Dann thue den Reis, welchen man wieder zur Suppe verwenden kann, heraus (denn unausgefüllt schrumpfen die Pastetchen zusammen), und mache folgende gute Ragout-Sauce: Nimm ein Stück Butter, röste darin einen Löffel voll Mehl, rühre es mit guter Fleischbrühe, Jus, etwas Wein und Citronensaft an, und lasse es kochen und durch's Haarsieb laufen. Dann schneide Briese, welche zuvor gedämpft wurden, in kleine Würfel, gib sie zu der Sauce, legire dasselbe mit 1—2 Eierdottern, und fülle die Masse warm in die Pastetchen. Backe zuvor Deckelchen von demselben mürben Teig, mit Eiern bestrichen und lege sie darauf.

732. Warme Hasen-Pastetchen.

Das Fleisch vom Hasen wird von den Knochen abgeschnitten, eben so schwer Butter genommen und beides im Mörser fein gestoßen, dann durch's Haarsieb getrieben, Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan, Finger dicke, 2 Finger breite, runde Pastetchen daraus geformt, glatt gemacht, in eine flache Pfanne mit Butter gelegt, in den Ofen gestellt, und anziehen lassen, sie sind gleich fertig. Unterdessen macht man eine gute braune Sauce, richtet die Pastetchen schön an, und schüttet sie darüber. Auch kann man einen Reisrand außen herum geben.

733. Kartoffel-Pastetchen.

Man rühre 8 Loth Butter mit 6 Eierdottern ab, gebe 8 gekochte geriebene Kartoffeln hinzu, nebst ein wenig Salz und den Schnee der Eier. Nun bestreiche man kleine Förmchen mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, thue von der Masse hinein, mache eine Höhlung in dieselbe, fülle diese mit einer beliebigen Farce, und decke sie mit der Masse wieder zu, stelle nun die Förmchen auf ein Blech, und backe

sie im Ofen. Wenn sie fertig sind, werden sie gestürzt, und gewöhnlich nach der Suppe gegeben.

734. Hirn-Pastetchen.

Das Hirn wird gewaschen, abgehäutet und fein gehackt; dann etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie in einem Stück Butter gedämpft, das Hirn dazu gegeben nebst Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß und dieses gut unter einander gerührt. Unterdessen werden abgeriebene Mundbrode in Schnittchen geschnitten auf einer Seite in verkleppерte Eier getunkt, damit die Farce hängen bleibt, dieselbe darauf gestrichen, ein Mundbrodschnittchen darauf gelegt, so daß die Farce in der Mitte ist; einige Eier mit einem Löffel voll Mehl verrührt und mit Milch verdünnt, darüber gegossen, damit sie weich werden, die Schnitten mit Weckmehl bestreut und im Schmalz gebacken.

Torten und Kuchen.

735. Regeln im Allgemeinen.

Das Rühren der Torten und andern Bäckereien muß immer nur nach einer Seite geschehen und ganz feines gesiebtes, trocknes Mehl, so wie frische Eier genommen werden, da sonst die Masse schwer wird, und die Torten nicht schön aufgehen. Zum Schlagen des Eiweißes zu Schnee nimmt man eine flache Schüssel, läßt aber ja nicht das Geringste von den Dottern dazu kommen; schlägt es mit einem Schneebesen oder einer Gabel an einem kühlen Ort immer von einer Seite gleichmäßig, bis der Schnee so dick ist, daß man

ihn umwenden kann. Etwas Citronensaft sogleich in das Eiweiß gegeben, befördert das Steifwerden sehr.

Bei allen gerührten Torten müssen die Eier zuerst recht stark gerührt werden und dann erst der Zucker, gestoßen oder gerieben und durch's Haarsieb getrieben, dazu gegeben; je feiner der Zucker ist, desto schöner werden die Torten. Bei Bisquit- und Brodtorten darf man die Eier mit dem Mehl oder Brode nicht länger rühren, bis Alles gehörig vermischt ist, und muß die Masse sogleich in die Röhre oder den Backofen gebracht werden, da außerdem die Torten leicht mißrathen. Die Blechformen, in welchen man backen will, werden gut mit Butter ausgestrichen, und bei leichten Massen, wie Bisquit u. s. w., immer nur reichlich halb voll gefüllt. Torten und Kuchen werden am schönsten in einem Backofen gebacken, doch wenn sie in der Röhre gebacken werden, so müssen die Formen auf einen Rost oder Backstein gestellt werden.

Ob eine Torte oder ein Kuchen ausgebacken ist, sieht man, wenn man mit einem spitzig geschnittenen Hölzchen in die Mitte derselben sticht und dann das Hölzchen durch die Finger zieht, bleibt dasselbe ganz trocken, so ist der Kuchen fertig, ist es dagegen feucht oder klebrig, muß derselbe noch länger backen.

Um bei feinen Kuchen, als: Bisquit, Sand- und Mandelkuchen u. s. w. ein stärkeres Aufgehen hervor zu bringen, als es durch starkes Rühren und der Anwendung eines steifen Eiweißschnee's schon geschieht, so mische man mit dem Schnee je nach der Quantität $1/8$—$1/4$ Loth pulverisirtes Hirschhornsalz durch die Masse.

Zur Bereitung eines guten Hefenteiges nehme man gute, frische Hefe, welche man, um ihr den unangenehmen Geschmack zu nehmen, einige Stunden in kaltes Wasser legt. Die Milch lasse man lauwarm werden, sowie auch

Mehl, Butter, Zucker und die zum Einrühren bestimmte Schüssel erwärmen. Ist der Teig gut gerührt, wird derselbe noch viel feiner, wenn man ihn wenigstens ¼ Stunde ununterbrochen tüchtig schlägt. Nachdem stelle man denselben an einen warmen, zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem erwärmten Tuch und lasse ihn langsam ungefähr 1½ bis 2 Stunden gehen, da ein langsames Gehen den Teig milde, ein zu rasches aber trocken und zähe macht.

736. Aepfel-Torte.

Hierzu macht man einen Butterteig, wovon man die Hälfte zu einem Unterblatt ausrollt und mit Weckmehl bestreut. Dann schneidet man geschälte Aepfel zu 4 Theilen und in feine Scheiben, legt sie lagenweise mit 4 Loth zu feinen Streifen länglich geschnittenen Mandeln, 1—2 zu feinen Scheiben geschnittenen Citronen, Zucker und Zimmet und einigen Löffeln voll Weckmehl auf den Teig, bedeckt dieses mit einem Oberblatt oder macht ein Gitter darüber und backt die Torte bei starker Hitze.

737. Aepfel-Torte mit Schaumguß.

Eine Springform wird mit einem Bröselteig belegt. Indessen werden geschälte Aepfelschnitz mit etwas Wein, Zucker, gestoßenem Zimmet und klein geschnittener Citronenschale nicht zu weich gedämpft, erkaltet auf den Teig gelegt und in ziemlich warmer Röhre gebacken. Unterdessen wird von 4 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, dann 8 Loth trockener, ganz fein gesiebter Zucker langsam darunter gerührt, bis beides vermengt ist, dieses glatt auf die Torte gestrichen, mit gestoßenem Zucker bestreut und in eine warme Röhre gestellt, bis der Schaum eine hellgelbe Farbe hat.

738. Aepfel-Torte anderer Art.

Rühre 1/4 Pfund Butter ab, schlage 3 Eierdotter eins nach dem andern hinein und zu jedem Ei einen Löffel voll Mehl, nebst 3 Löffeln voll Zucker, 3 Löffeln voll Wein und so viel Mehl dieses annimmt, rolle den Teig auf dem Nudelbrett einige Mal aus, damit er recht fein wird und lasse ihn ein wenig ruhen. Unterdessen schäle Aepfel, schneide sie in dünne Schnitzchen und koche sie in halb Wasser, halb Wein und Zucker weich, doch müssen sie so viel wie möglich ganz bleiben. Dann rolle den Teig aus, schneide ein Blatt davon so groß du es haben willst, lege einen Rand herum, bestreiche es mit Eiern, thue die Aepfel darauf, streue gestoßenen Zimmet darüber und mache folgenden Guß darauf: Rühre 4 Loth Zucker mit 4 Eierdottern schaumig, gib 4 Loth fein gestoßene Mandeln, einige Messerspitzen voll fein gestoßenes schwarzes oder weißes Brod und eine halbe auf Zucker abgeriebene Citrone hinzu, und backe den Kuchen in einer mittelmäßigen Hitze.

739. Braut-Torte.

Man rühre 1 Pfund gute Butter schaumig, gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, 12 Eierdotter, 1 Pfund mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Kaffeelöffel voll Muskatblüthe hinzu und rühre dieses 1/2 Stunde. Dann rühre man 1 Pfund Mehl hinzu, sowie den Schnee der Eiweiß und backe davon 4 Kuchen in einer Springform dunkelgelb. Zum Bestreichen derselben koche man folgenden Citronenbrei: Man lasse 1/4 Pfund frische Butter zergehen, rühre 1/4 Pfund geriebenen Zucker, 1 auf Zucker abgeriebene Citronenschale, 4 Eierdotter und den Saft von 4 Citronen hinzu, rühre es stark, bis es dicklich ist, nehme es dann schnell vom Feuer, rühre noch eine Weile,

bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen auf einander. Andern Tags schneide man den Rand mit einem Messer glatt, bestreiche den Kuchen mit einem Zuckerguß und verziere ihn mit Myrthen- und Blumenblättchen.

740. Frucht-Torte mit einem Guß.

½ Pfund Butter wird recht schaumig gerührt, 5 Eierdotter und 4 Loth Zucker dazu gerührt und so viel Mehl hinein gegeben, als dieses annimmt. Der Teig wird dann einige Mal auf dem Nudelbrett ausgerollt, damit er recht glatt wird, beliebige Früchte darauf gelegt und beinahe halb fertig gebacken. Unterdessen wird folgender Guß gemacht: 12 Loth fein gestoßener Zucker, das Gelbe einer Citrone auf Zucker abgerieben, 16 Eierdotter und 3 Löffel voll dicker saurer Rahm werden auf's Feuer gestellt, bis es unter fortwährendem Rühren dick geworden ist, dann, wenn es noch heiß ist, der Schnee der 16 Eierweiß darunter gemengt, die Torte damit belegt und vollends gebacken.

741. Citronen-Torte.

Zu dieser macht man einen Blätterteig; dann hackt man ¼ Pfund Mandeln recht fein, mengt 6 Loth fein gestoßenen Zucker, das Gelbe von 2 Citronen auf Zucker abgerieben und den Saft derselben darunter. Nun rollt man den Blätterteig gut Messerrücken dick aus, schneidet einen Boden nach einer Schüssel, so groß man ihn haben will, daraus und legt außen herum einen schmalen Streifen, bestreicht den Boden Finger dick mit obigen Mandeln und Citronen, legt von dem Butterteig ein Gitter darauf und neben herum, wo dasselbe endigt, noch einen Streifen, bestreicht die Torte mit Eiern und backt sie schön. Sobald sie aus dem Ofen kommt, drückt man in jedes Gitter ein wenig Citronensaft und will man die Torte recht schön haben, rührt man

1 Eiweiß mit 1 Loth fein gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, gibt einige Tropfen Citronensaft dazu und rührt es so lange, bis es ganz dick ist, dann bestreicht man das Gitter und den darum gelegten Streifen damit, legt auf jedes Kreuz des Gitters etwas rothe eingemachte Früchte und läßt die Torte in gelinder Hitze trocknen.

742. Citronen-Torte mit Reis.

Hiezu wird 1/2 Pfund Reis Abends vorher gut gewaschen, abgebrüht und über Nacht mit Wasser bedeckt, damit er ausquillt; andern Tags in demselben Wasser, ohne ihn zu rühren, weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Seiher geschüttet. Dann reibt man die Schale einer Citrone auf Zucker ab, schneidet von 3 Citronen die Schale recht dick, kocht diese in Wasser weich, schneidet sie dann in Streifchen, kocht 2 Eßlöffel voll Zucker mit 1 Eßlöffel voll Wein oder Wasser zu einem dicken Syrup und kocht darin die Schale so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft von 4 Citronen wird mit 1/2 Pfund geriebenem Zucker gerührt und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemischt. Unterdessen wird ein Blätterteig zu einem Unterblatt ausgerollt und ein fingerbreiter Rand einen halben Finger dick aufgelegt, wobei zuvor der Raum ringsherum mit kaltem Wasser bestrichen werden muß, damit der Rand festhält. Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, streicht man den Reis darüber und bestreut ihn mit der candirten Citronenschale.

743. Brösel-Torte.

Man arbeitet einen Teig von 1/2 Pfund fein gestoßenem Zucker, 1/2 Pfund fein gestoßenen Mandeln, 1/2 Pfund Butter, 3/4 Pfund Mehl, etwas fein gehackter Citronenschale, Zimmet, Nelken, den Saft einer Citrone und 2 Eiern;

füllt die von dem Teig gemachte Torte mit eingemachten Früchten, legt ein Gitter darauf, bestreicht es mit Eiern, bestreut es mit Zucker und Mandeln und backt sie schön.

744. Sand-Torte.

3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund fein gestoßener Zucker, 3 Eier und die fein gehackte Schale einer Citrone werden zu einem Teig gearbeitet, dieser Messerrücken dick ausgerollt, ein runder Platz davon gemacht und halb fertig gebacken. Unterdessen rührt man einen steifen Teig von 1/4 Pfund gestoßenem Zucker, 1 Eiweiß, dem Saft einer halben Citrone und 1/4 Pfund länglich geschnittenen Mandeln, legt hiervon einen Rand um die halb fertige Torte und in die Mitte kreuzweise, backt sie vollends fertig, und füllt in die 4 leeren Theile eingemachte Früchte.

745. Sand-Torte anderer Art.

Rühre 12 Loth Butter und eben so viel Schmalz schaumig, rühre nach und nach 3/4 Pfund fein gesiebten Zucker und 10 – 12 Eierdotter, eins nach dem andern hinein, sowie auch die abgeriebene Schale einer Citrone, und ist dieses 1/2 Stunde gerührt, rühre langsam 1 Pfund fein gesiebtes Mehl darunter, mische den Saft der Citrone und 4 Eßlöffel voll Punsch-Extrakt oder 2 Eßlöffel voll Arac darunter, sowie zuletzt den Schnee der Eier leicht durchgezogen. Ohne die Masse hinzustellen, setze sie sogleich in der bereit stehenden Form in den Ofen und lasse sie bei mittelmäßiger Hitze 1—1 1/4 Stunde backen, während dieser Zeit darf nicht an die Form gestoßen werden. Die Unterhitze kann Anfangs stärker wie die Oberhitze sein, dann aber muß sie sehr vermindert und später das Feuer ganz darunter entfernt werden. — Vor dem Hinzuthun des Eiweißschnee kann man 1/2 Loth Hirschhornsalz durchmischen, was ein vorzügliches Aufgehen bewirkt.

746. Bisquit-Torte.

20 Eier werden auf schwachem Feuer in einer Schüssel dick geschlagen, vom Feuer genommen 20 Loth fein gesiebter Zucker hinein geschlagen und die Masse geschlagen bis sie kalt ist, dann 20 Loth Mehl und fein geriebene Citronenschale darunter gemischt und in mäßiger Hitze gebacken.

747. Bisquit-Torte anderer Art.

Man rühre 12 Eierdotter recht schaumig, gebe hierauf 20 Loth fein gestoßenen, gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone nebst einem Eßlöffel voll Orangen- oder Pomeranzenblüthwasser dazu, und rühre solches ½ Stunde nach einer Seite. Zuletzt menge man 14 Loth Stärkmehl und den Schnee von 8 Eiweiß darunter, fülle diese Masse sogleich in eine gut bestrichene Form und backe sie sofort in einer nicht zu heißen Röhre langsam. 1—2 Quintchen Hirschhornsalz mit dem Eiweißschnee unter die Masse gemengt, befördert ein besseres Gehen.

748. Marseiller Torte.

1 Pfund feines Mehl, 12 Loth Zucker, 4 Eierdotter, 2 Eier und 2 Eßlöffel voll Butter werden zu einem Teig gearbeitet, dick ausgerollt, in kleine Würfel geschnitten und im Schmalz gelbbraun gebacken. Dann wird 1¾ Pfund Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblüthwasser geschmolzen, gekocht und abgeschäumt, dann 6 Loth in Würfel geschnittene verzuckerte Orangenschale, die zerschnittene Schale einer Citrone, 4 Loth süße, 2 Loth bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 1 Loth Zimmet, ½ Loth Nelken, ⅜ Loth Cardamom, alles fein gestoßen hinein gegeben und zuletzt die gebackenen Würfel. Nun preßt man diese Masse in eine mit weißem Wachs bestrichene Form, läßt sie erkalten, und stürzt sie ungebacken auf eine Schüssel.

749. Linzer Torte.

Man stoße $1/2$ Pfund abgezogene Mandeln mit französischem Branntwein, sowie 3 hart gekochte Eierdotter und $1/2$ Pfund Zucker fein, rühre 12 Loth Butter mit 2 Eierdottern schaumig, gebe $1/2$ Pfund Mehl hinzu und die feine Schale einer Citrone, arbeite Alles zu einem Teig, rolle ihn halb Finger dick aus, schneide ein Unterblatt davon, lege eingemachte Weichseln oder Johannisbeeren darauf, bedecke sie mit einem Gitter von dem Teig und mache am Rande auch eine solche Einfassung herum. Zuletzt bestreiche man die Torte mit Eierdottern und lasse sie in der Röhre schön backen.

750. Schweizer Torte.

Es wird ein Teig gemacht von $1/2$ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 4 Loth gesiebtem Zucker und 2 Eiern, dieser dünn ausgerollt, in der Tortenform ausgebreitet und mit einem schmalen Rand belegt. Dann kommen eingemachte oder frische Früchte darauf, letztere gehörig mit Zucker versüßt, auch können Weintrauben dazu genommen werden. Unterdessen rührt man $1/2$ Pfund fein gestoßene Mandeln, $1/4$ Pfund durchgesiebten Zucker und 6 Eiweiß $1/4$ Stunde recht stark, bedeckt damit die Früchte und backt die Torte in guter Hitze.

751. Schwäbische Torte.

Hierzu nimmt man einen Blätter- oder mürben Teig, legt davon einen Boden mit aufstehendem Rande in eine Springform, bestreut das Unterblatt recht dick mit fein geriebenem Milchbrod, streicht ein dick gekochtes Compot von Johannisbeeren, Kirschen, Aepfeln oder Zwetschen darauf und bedeckt es mit folgendem Guß: $1/4$ Pfund durchgesiebter Zucker, $1/4$ Pfund fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 6 Eierdotter werden

1/4 Stunde stark gerührt, und mit dem steifen Schnee dieser Eier vermischt. Die Torte wird in guter Hitze gebacken und ist der Guß gelb geworden, die Form mit Papier bedeckt, damit er nicht dunkler wird.

752. Mandel-Torte.

1 Pfund Butter wird schaumig gerührt, 1 Pfund gesiebter Zucker, 12 Eierdotter, 1/4 Pfund fein gestoßene bittere Mandeln, eben so viel süße Mandeln, 1/2 geriebene Muskatnuß und das Gelbe einer Citrone nach und nach hinzu gerührt und 1/2 Stunde stark gerührt. Dann wird 1 Pfund feines Mehl hinein gerührt, sowie der Schnee von 10 Eiweiß leicht durchgemischt; diese Masse schnell in eine bestrichene Form gefüllt, und sogleich in guter Hitze 1 bis 1 1/4 Stunden gebacken.

753. Punsch-Torte.

3/4 Pfund Butter rührt man schaumig, rührt nach und nach 3/4 Pfund Zucker, 9 Eierdotter, die Schale und den Saft einer Citrone hinzu und rührt dieses stark 1/2 Stunde, dann fügt man 3/4 Pfund Stärkmehl oder gesiebte Stärke hinzu, sowie den Schnee der 9 Eiweiß und nachdem noch 1/2 Tasse voll Arac durch die Masse gemischt ist, füllt man sie sogleich in eine bereit stehende Form und backt sie in mittelmäßiger Hitze 1—1 1/4 Stunden, hierauf wird die Torte mit einem Punschguß von 8 Loth Zucker glacirt.

754. Torte d'amour.

Man macht von 1 1/2 Pfund Mehl einen mürben Teig, formt daraus 3 große Kuchen, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimmet darauf und backt sie gehörig gelb. Erkaltet, bedeckt man den ersten Kuchen mit einer dick gekochten Weincreme, den zweiten mit Himbeer- oder Jo-

hannisbeer=Gelee, legt dann alle drei auf einander, schneidet am folgenden Tage den Rand rings herum glatt, macht einen Guß nach Belieben darauf, etwa von Chocolade oder Zucker mit Citronensaft, und verziert die Torte mit eingemachten Früchten.

755. Macronen=Schaum=Torte.

3/4 Pfund süße Mandeln, worunter 1 Loth bittere sein können, werden mit Eiweiß nicht ganz fein gestoßen, mit 1/2 Pfund durchgesiebten Zucker und dem Saft und der Schale einer Citrone gehörig vermischt und mit dem steifen Schnee von 5 Eiweiß gut durchgerührt. Vorher werden Oblaten nach der Form eines Kuchens zusammengeklebt, in die Kuchenform gelegt, die Macronenmasse darauf aus einander gestrichen und in schwacher Hitze gebacken, hierauf mit Frucht=Gelee bedeckt; 6 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit 1/4 Pfund durchgesiebten Zucker und 6 Gran mit Zucker fein gestoßener Vanille durchgemischt über die Gelee gestrichen, mit Streuzucker verziert und in schwacher Hitze getrocknet.

756. Schmalz=Torte.

1/2 Pfund Schmalz wird recht schaumig gerührt, zu gleicher Zeit rührt man 1/2 Pfund fein gestoßenen Zucker mit 6 Eierdottern recht schaumig, gibt die Masse zusammen und rührt sie noch eine halbe Stunde, dann thut man 2 Loth süße und 1 Loth bittere fein gestoßene Mandeln, die fein gehackte Schale einer Citrone und 1/2 Pfund Stärkmehl dazu, rührt Alles eine Viertelstunde und hebt den Schnee der 6 Eiweiß langsam darunter. Dann bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, füllt die Masse hinein und backt sie in einer mittelmäßigen Hitze.

757. Guß-Torte.

½ Pfund Zucker wird mit 6 Eierdottern und 6 ganzen Eiern 1 Stunde gerührt, und ½ Pfund fein gestoßene Mandeln und die Schale einer Citrone gut darunter gerührt. Eine Springform wird mit Butterteig belegt, der Boden mit eingemachten Früchten, von denen zuvor aller Saft abgelaufen ist, bestrichen; dann die Masse darüber gegossen und gebacken.

758. Chocolade-Torte.

Man löst ½ Pfund Chocolade in Wasser zu einem dicken Brei auf; rührt ½ Pfund Butter recht schaumig, rührt ½ Pfund gestoßenen Zucker, 8 Loth mit der Schale geriebene Mandeln, 6 Eier, die Chocolade und 8 Loth Weckmehl hinzu, rührt Alles noch gut, bestreicht 2 Formen mit Butter, bestreut sie mit Zucker, und backt in jeder die Hälfte der Masse. Dann belegt man die eine Hälfte mit Himbeer-Marmelade, legt die andere Hälfte darauf und glasirt die Torte. Man kann dieselbe auch ohne Früchte geben.

759. Brod-Torte.

Man stößt 18 Loth süße Mandeln mit der Schale und 2 Loth bittere Mandeln ohne Schale mit Eiweiß recht fein, rührt ¾ Pfund durchgesiebten Zucker, 16 Eierdotter, den Saft und die Schale einer Citrone hinzu und rührt dieses ½ Stunde. Dann fügt man 4 Loth Citronat, ½ Loth Zimmet, ¼ Loth Nelken, ⅛ Loth Muskatblüthe und 8 Loth getrocknetes, gestoßenes, fein gesiebtes, mit 1 Glas Rothwein angefeuchtetes Schwarzbrod hinzu, und vermischt dieses mit dem festen Schnee von 12 Eiweiß. Diese Masse backt man in einer gut bestrichenen mit geröstetem Brod bestreuten Form 1—1½ Stunde, und macht dann einen Guß mit Citronensaft und Chocolade darüber.

760. Brod-Torte mit Chocolade.

12 Eierdotter, 3/4 Pfund gesiebter Zucker, 6 Loth süße Chocolade, 1/2 Loth Zimmet, die abgeriebene Schale einer Citrone oder ein Stückchen mit Zucker fein gestoßene Vanille wird 1/2 Stunde mit einander gerührt, dann 18 Loth geriebenes, gesiebtes Schwarzbrod hinzugefügt, das Ganze mit dem steifen Schnee der 12 Eiweiß vermischt und wie im Vorhergehenden gebacken.

761. Kartoffeln-Torte.

Man kocht gute mehlige Kartoffeln, schält und reibt sie, nachdem sie völlig erkaltet sind, auf einem Reibeisen. Hierauf rührt man 8 Eierdotter mit 12 Loth durchgesiebten Zucker 1/2 Stunde, gibt dann 3 Löffel voll geschälte, fein gestoßene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1/2 Pfund geriebene Kartoffeln hinzu, rührt Alles mit einander noch gut, und mengt zuletzt den Schnee der Eiweiß leicht unter die Masse; füllt diese in eine bestrichene mit Weckmehl bestreute Form und backt sie sogleich.

762. Süße Käse-Torte.

An 1 1/2 Maß gutem Rahm rührt man 15 Eier, fügt Zucker und Zimmet hinzu, und läßt es in einem Topf, welcher in kochendes Wasser gestellt wird, gerinnen. Nach einer Weile seihet man die Molken ab und vermengt den Käse mit Weinbeeren und Rosinen. Hierauf verfertigt man einen Platz von Teig, setzt einen hohen Rand darauf, gießt die obige Masse hinein, backt die Torte ohne Deckel schön gelb, und bestreut sie mit Zimmet.

763. Obst-Torte mit einem Guß.

Man macht einen Teig von 1 1/4 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 12 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone

und 6 Eierdottern, welchen man über Nacht im Keller stehen läßt; hierauf wird derselbe ausgerollt, mit einem Rand versehen, mit Eiern bestrichen, mit beliebigen Früchten belegt und beinahe fertig gebacken. Unterdessen macht man folgenden Guß: Man nimmt den steifen Schnee von 3 Eiweiß, rührt 12 Loth fein gestoßenen Zucker langsam darunter, nebst der Schale einer halben Citrone, streicht ihn auf den Kuchen und läßt denselben bei ganz gelinder Hitze ausbacken. Diese Masse gibt 4—5 Kuchen und lassen sich diese 8—10 Tage aufheben.

764. Trauben-Torte.

Pflücke die Trauben ab, bestreue sie dick mit Zucker lasse sie 3 Tage lang so stehen und koche sie auf; nimm dann die Beeren heraus, und lasse den Saft noch etwas einkochen, gib die Beeren wieder hinein und lasse sie über Nacht stehen. Den andern Tag nimm die Beeren nochmals heraus und koche den Saft zu Gelee ein. Unterdessen mache einen Butterteig, rolle ihn aus, mache eine Torte mit einem Gitter daraus, lege die Beeren darauf und backe sie schön. Wenn sie fertig ist, wird der Saft hinein gegossen.

765. Trauben-Torte anderer Art.

Man beert 6—8 gute Trauben ab, streut eine Hand voll Zucker darauf, und thut sie in einen Seiher, damit der Saft ablaufen kann. Unterdessen belegt man eine Springform mit Butterteig und backt diesen schön. Nun vermengt man eine Hand voll geschälte, gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und fein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschale mit einander, streut die Hälfte davon auf den gebackenen Teig, legt die Traubenbeeren darauf und bedeckt diese mit der andern Hälfte. Hierauf schlägt man 6 Eiweiß zu Schnee, rührt eine Hand

voll fein gesiebten Zucker hinein, bedeckt die Torte damit und backt sie schön.

766. Johannisbeer-Torte.

Man rührt ½ Pfund geschälte, zart gestoßene Mandeln und ½ Pfund fein gesiebten Zucker mit dem Schnee von 8 Eiweiß eine Viertelstunde recht gut ab, nimmt unterdessen so viel abgepflückte Johannisbeeren, daß man den Boden einer Form damit bedecken kann, bestreut sie mit einigen Hand voll gestoßenen Zucker und läßt sie eine Zeit lang stehen. Man füllt die Hälfte der gerührten Masse in eine bestrichene Form, gibt die Johannisbeeren in die Mitte und die andere Hälfte der Masse darauf und backt die Torte in mittelmäßiger Hitze.

767. Erdbeeren-Torte mit Vanille-Creme.

Man rollt einen Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rande und backt ihn schön. Nun macht man folgende Creme: Man rührt Rahm mit ½ Eßlöffel voll Stärkmehl oder 1 Loth aufgelöste Gelatine mit 8 Eierdottern, gibt 12 Loth feinen Zucker und ein Stückchen mit Zucker fein gestoßene Vanille hinzu und schlägt solches auf nicht zu starkem Feuer bis vor's Kochen. Schnell abgenommen, schlägt man den Schnee von 6 Eiweiß darunter und schlägt noch so lange fort, bis die Creme nicht mehr heiß ist. Unterdessen müssen die Erdbeeren leicht gewaschen, auf einem Haarsieb abgetropft und dick mit Zucker bestreut worden sein. Man rührt diese, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Creme und füllt solche bis an den Rand auf die Torte.

768. Kirschen-Torte.

Die Hälfte eines mürben oder Blätter-Teiges wird zu einem Unterblatt ausgerollt, mit geriebenem Milchbrod

bestreut, ein guter Teller voll saure ausgesteinte Kirschen mit Zucker und Zimmet vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der andern Hälfte des Teiges ein Gitter darauf gemacht und in starker Hitze gebacken. Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingekocht und wenn die Torte zur Tafel gebracht wird, mit einem Kaffeelöffel in die schrägen Vierecke gefüllt.

769. Kirschen-Torte mit einem Guß.

Wird gemacht wie die Vorhergehende doch ohne Gitter darauf, dann schlägt man dicken sauren Rahm mit dem ausgelaufenen Kirschensaft, im Ganzen ungefähr 1/4 Maß, mit 4—5 Eierdottern, versüßt es mit Zucker und Zimmet und gibt es, wenn die Torte beinahe fertig ist, über die Kirschen und läßt sie vollends fertig backen.

770. Weichsel-Torte.

Mache einen Teig von 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Mehl, 1 Ei und ein wenig Salz, rolle ihn Messerrücken dick aus und belege eine Form damit. Dann rühre 1/4 Pfund Zucker mit 8 Eierdottern schaumig, rühre 1/4 Pfund Mandeln mit der Schale auf dem Reibeisen gerieben, 4 Loth fein gehackte Citronat und Pomeranzenschale, die fein gehackte Schale einer halben Citrone und etwas Zimmet und Nelken dazu, und menge den Schnee der Eiweiß darunter mit 3 Löffeln voll feinem gedörrtem und gesiebtem schwarzem Brod. Unterdessen wird der Teig mit Weichseln belegt, die Masse darauf gethan und in 3/4 Stunden fertig gebacken. Der Kuchen wird nicht gestürzt und muß in einer Springform gebacken werden.

771. Sünchinger Törtchen.

6 Loth Butter werden recht schaumig gerührt, 6 Loth fein gestoßener Zucker, 6 Loth Mehl und 1 Ei dazu gegeben

und mit einander recht fein gerührt, dann Messerrücken dick ausgerollt, auf ein Blech gelegt und gebacken. Hierauf Blättchen so groß wie ein Kronenthaler daraus gestochen, mit eingemachten Früchten bestrichen und alle Mal zwei auf einander gelegt.

772. Sand-Törtchen.

Es werden 1 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 3/4 Pfund Puder mit 6 Eiern zu Schaum gerührt, nebst dem Geschmack von Orangen, Citronen oder Vanille; dann werden kleine Förmchen mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und in einem gelinden Ofen gebacken.

773. Glace zu Torten.

Will man eine Torte glaciren, so schlägt man 1—2 Eiweiß zu Schnee, rührt so viel Zucker und den Saft einer halben Citrone dazu, daß es ein dicklicher Brei wird, thut einen halben Kaffeelöffel voll geläuterten Zucker daran, bestreicht die Torte damit und belegt sie in allerlei Figuren von eingemachten Früchten.

774. Mandel-Guß.

4 Loth fein gestoßener Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Eierdotter werden zusammen ganz schaumig gerührt, 1 Loth gedörrtes, fein gestoßenes, schwarzes Brod und der Schnee der Eier darunter gemengt und diese Masse auf eine halb fertig gebackene Frucht-Torte gestrichen und dann fertig gebacken.

775. Spritz-Glace.

12 Loth getrockneter, fein gestoßener Zucker wird durch ein feines Seidensieb in eine Porzellanschüssel gesiebt und mit 1 Eiweiß und einigen Tropfen Citronensaft 1/4 Stunde

schaumig gerührt. Die Glace muß schneeweiß sein und dick vom Löffel laufen, sollte sie zu dick sein, wird noch etwas Eiweiß hinzugefügt. Will man dieselbe nicht gleich verbrauchen, so zieht man ein Stück Papier durch's Wasser und legt es darüber, damit sie keine Kruste bekommt.

776. Rothe Zucker-Glace.

In die vorhergehende Glace gebe man statt Citronensaft einige Tropfen Erdbeersaft oder Cochenille.

777. Grüne Zucker-Glace.

Hiezu stößt man Spinat im Mörser, drückt ihn durch ein Tuch, läßt den Saft in geläutertem Zucker etwas aufkochen und gibt ihn in die Spritzglace, jedoch ohne Citronensaft.

778. Chocolade-Glace.

Einige Loth Chocolade werden mit wenig Wasser auf schwachem Feuer erweicht, dann mit halb so viel ganz feinem Zucker vermischt, und mit dem nöthigen Eiweiß zur Glace gerührt.

779. Gelbe Zucker-Glace.

Man gibt etwas Eierdotter in die oben beschriebene Glace.

780. Braune Zucker-Glace.

In die Spritz-Glace wird statt Citronensaft fein gestoßener Zimmet gegeben.

781. Gekochte Chocolade-Glace.

6 Loth Chocolade und 12 Loth Zucker werden mit 1 Schoppen frischem Wasser angerührt und auf schnellem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis

sich von der Masse, wenn man ein wenig zwischen die Finger nimmt, ein Faden ziehen läßt, dann nimmt man sie vom Feuer, rührt sie noch eine Weile, wodurch der Zucker ruhig wird, läßt sie abkühlen und begießt damit das Backwerk oder wendet es darin um.

782. Gekochte Zucker-Glace.

8 Loth feiner Zucker wird mit ein Paar Eßlöffeln voll Wasser begossen, und dieses so lange auf schwaches Feuer gestellt, bis der Zucker gut warm geworden ist, und an der Seite anfängt zu schmelzen, worauf die Glace zum Ueberziehen der Torten oder Bäckereien sogleich verbraucht wird.

783. Punsch-Glace.

Fein gestoßener Zucker wird mit Rum oder Arac und etwas Citronensaft angerührt, so daß es mit dem Messer auf das Backwerk gestrichen werden kann.

784. Wasser-Glace.

Man rührt 8 Loth ganz fein gesiebten Zucker mit so viel frischem Wasser an, daß es eine dick fließende Glace gibt, welche man 1/4 Stunde kochen läßt und dann verbraucht.

785. Bisquit.

Man schlägt 13 Eiweiß zu einem ganz festen Schnee; rührt 15 Eierdotter mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone unter einander und läßt dieses langsam in den Schnee laufen, indem man denselben mit einem Schneebesen fortwährend stark schlägt, dann gibt man 1/2 Pfund durchgesiebten Zucker hinein, sowie 1/2 Pfund Stärkmehl und schlägt nun nicht länger, bis dieses mit der Masse vereinigt ist. 2 Quintchen Hirschhornsalz durchgemischt, befördert ein besseres Gehen. Nun füllt man die

Masse sogleich in eine gut bestrichene und bestreute Form und ohne sie eine Minute stehen zu lassen, backt man sie in mittelmäßiger Hitze in einer Stunde. Um das zu frühe Gelbwerden zu verhüten, was bei Kuchen ohne Butter so leicht der Fall ist, so decke man ihn in der ersten halben Stunde zu.

786. Bisquit mit Chocolade.

12 Eiweiß, 15 Eierdotter, 3/4 Pfund durchgesiebter Zucker, 4 Loth bittere, geriebene, durchgesiebte Chocolade, 1/4 Loth Zimmet, etwas mit Zucker gestoßene Vanille und 12 Loth feines Stärkmehl werden wie im Vorhergehenden geschlagen und gebacken.

787. Semmel-Bisquit.

Auf jedes Ei nimmt man 1 Loth Zucker und 1 Loth durchgesiebtes Weckmehl, die Eierdotter werden mit dem Zucker, Saft und Schale einer Citrone und Zimmet mit einem Schneebesen 1/4 Stunde stark geschlagen, dann das Weckmehl hinein gestreut, sogleich der steife Schnee der Eier leicht darunter gemischt und in einer gut bestrichenen Form 1 Stunde gebacken.

788. Karmeliter-Kuchen.

9 ganze und 2 Eierdotter werden schaumig geschlagen, 3/4 Pfund durchgesiebter Zucker, 1/2 Pfund mit Rosenwasser nicht ganz fein gestoßene Mandeln mit der Schale, 3 Eßlöffel voll Kirschenwasser, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1/4 Loth Zimmet und 1 Muskatnuß nach und nach hinzu gerührt, dann die Masse 1/2 Stunde stark gerührt, 1/2 Pfund feines Mehl darunter gemischt und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

789. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt.

Man macht einen Teig von 1/2 Pfund geschälten, mit Rosenwasser fein gestoßenen Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 1 Ei, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 1/4 Loth Zimmet; rollt ihn einen halben Finger dick aus und schneidet ihn in schmale Streifen. Zugleich rollt man einen Blätterteig aus, schneidet die Streifen so viel breiter, daß sie den Mandelteig einschließen und rollt sie zusammen. So rollt man allen Teig, schneidet jeden Streifen 2 Finger breit kürzer, als den andern, bestreicht die Kränze mit Eiern, taucht sie in grob gesiebtem Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf ein Blech und backt sie in guter Hitze schnell gelb.

790. Plump-Kuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter schaumig, rührt 3/4 Pfund Zucker mit 12 Eierdottern gut ab, rührt die Butter dazu nebst 1/2 Pfund Rosinen, 1/2 Pfund Weinbeeren, 1/2 Loth Zimmet, Citronenschale und 1/4 Loth Nelken, rührt dieses 1/2 Stunde bis es Blasen wirft und mischt dann den Schnee der Eiweiß, sowie 1 Pfund fein gesiebtes Stärkmehl und 1 Gläschen Arac oder Madeira darunter. Diese Masse füllt man sofort in eine hergerichtete Form und backt sie in mittelmäßiger Hitze 1 1/2 Stunde.

791. Reis-Kuchen.

3/4 Pfund Reis wird in Wasser abgebrüht, mit Milch langsam weich und recht dick gekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann werden 12 Loth Butter schaumig gerührt und unter fortwährendem Rühren 1/2 Pfund feiner Zucker, 12 Eierdotter, 1/4 Pfund süße und 12 Stück bittere fein gestoßene Mandeln, 1/4 Loth Zimmet, die abgeriebene Schale einer Citrone und der Reis hinzu gegeben, hierauf der steife Schnee von 10 Eiweiß durchgemischt. Diese Masse

wird in einer gut bestrichenen, mit Weckmehl bestreuten Springform in mittelmäßiger Hitze 1¼ Stunde gebacken.

792. Blitz-Kuchen.

Zu ¼ Pfund abgerührter Butter gibt man ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, eben so viel Mehl, 2 Eier und 1 Eierdotter, macht davon einen Teig und läßt ihn auf ein Blech laufen, streicht ihn dann klein Finger dick aus einander, bestreicht ihn mit Eiern, bestreut ihn mit grob gestoßenem Zucker und Mandeln und backt ihn langsam.

793. Königs-Kuchen.

Rühre ½ Pfund Butter recht schaumig, rühre 8 Eierdotter nach und nach darunter, hierauf 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth feines Weckmehl, 2 Loth fein gehackten Citronat, 8 Loth fein gestoßenen Zucker, etwas Zimmet, Weinbeeren und Rosinen, schlage Alles gut ab, und menge dann den Schnee der 8 Eiweiß darunter, hierauf fülle den Teig Finger dick in eine gut bestrichene mit Weckmehl bestreute Form und backe ihn in nicht zu starker Hitze. Alsdann stürze den Kuchen heraus, erkaltet, streue Zucker darüber, und glacire denselben mit einer glühenden Schaufel.

794. Magdalenen-Kuchen.

1½ Pfund feines Mehl wird auf einem Nudelbrett gesiebt, und 1 Pfund davon in die Mitte auf einen Haufen gebracht. Alsdann werden 6 Eierdotter, 5 Loth feiner Zucker, 2 Eßlöffel voll Vanillezucker, etwas Salz und ein Schoppen süßer Rahm dazu gegeben. Man knetet dieses nun zu einem leichten Teig, arbeitet denselben gut ab, bis er recht glatt ist und stellt ihn 1 Stunde zum Ruhen an einen kühlen Ort. Hierauf rollt man ihn zu einem 2 Finger dicken runden Kuchen aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes

Papier auf ein Blech, bestreicht ihn mit verklopften Eiern, bestreut ihn mit gespaltenen Mandeln und Zucker und backt ihn in mittelmäßiger Hitze.

795. Kaffee-Kuchen.

Man lasse ½ Maß Milch mit ¼ Pfund Butter kochen, rühre 14 Loth Mehl hinein, und trockne den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Pfanne löst. Etwas erkaltet, rühre man ¼ Pfund Zucker und 6 Eier nach und nach hinein, lege von dieser Masse mit einem Eßlöffel Kuchen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreiche sie mit verklopftem Ei, bestreue sie mit Zucker, und backe sie in einer nicht zu heißen Röhre.

796. Anisbrod.

Rühre ½ Pfund Zucker mit 9—10 Eiern, wo von zweien das Weiße weggelassen wurde, eine halbe Stunde recht schaumig, menge für 1 kr. Anis und ½ Pfund feines Mehl leicht darunter, fülle die Masse sogleich in eine gut bestrichene Form und backe sie.

797. Anisbrod anderer Art.

Man rührt ½ Pfund Zucker mit 2 Eiern und 6 Eierdottern recht schaumig, gibt einen Löffel voll Anis und 12 Loth Mehl darunter, mengt den Schnee von 6 Eiweiß hinein, füllt die Masse in eine bestrichene Form und backt sie langsam.

798. Weichselkuchen.

12 Eierdotter, 12 Loth gestoßener Zucker und der Schnee von 3 Eiweiß werden zusammen recht schaumig gerührt, dann 10 Loth gedörrtes weißes Brod, etwas feiner Zimmet, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, für 6 kr. Citronat und

Pomeranzenschale, eine auf Zucker abgeriebene Citrone und die Hälfte von dem Schnee der 9 Eiweiß dazu gegeben, hierauf 1 Pfund abgepflückte Weichseln darunter gemengt und zuletzt der übrige Schnee, damit der Teig recht leicht ist. Es wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, der Teig eingefüllt und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

799. Johannisbeer-Kuchen.

6 Loth Butter werden schaumig gerührt, 6 Eier nach und nach daran geschlagen, für 2 kr. mürbes Weckmehl, ½ Schoppen süßer Rahm, Zucker und Vanille, bis die Masse süß genug ist, hinzu gegeben. Dann werden ein paar Hand voll Johannisbeeren abgepflückt, mit Zucker bestreut, langsam unter die Masse gemengt, in einem flachen Tiegel Schmalz gethan, dieselbe auf schwachem Feuer herausgebacken und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

800. Aepfelkuchen.

Man mache einen Teig von 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eßlöffeln voll Zucker, 1 Ei und 1 Tasse Wasser, rolle ihn zu einem Unter- und einem etwas kleinern Oberblatt aus, schneide geschälte zu 4 Theilen geschnittene Aepfel zu Scheiben, lege sie auf's Unterblatt, streue Zucker mit Zimmet darauf, bedecke sie mit dem Oberblatt, und schlage den überstehenden Teig des Unterblattes als Rand darüber, mache in den Kuchen 2 Einschnitte und backe ihn in guter Hitze dunkelgelb.

801. Aepfel-Berg.

8 schöne Aepfel werden gebraten und durch ein Sieb gedrückt, dieses Mark mit 4 Loth gestoßenen Zucker schaumig gerührt, das Weiße von 5 Eiern zu Schnee geschlagen,

leicht darunter gemischt, die Masse bergartig auf eine Schüssel gesetzt und langsam gebacken.

802. Charlotte russe.

Rühre 7 Eierdotter mit ¹/₄ Pfund gestoßenen Zucker und einer Tasse voll süßen Rahm glatt, thue ein Stück Vanille dazu, und lasse es unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer dick werden, schlage es gleich durch ein Haarsieb und lasse es erkalten, gib dann den Stand von 2 Kalbsfüßen, welcher zu einer Tasse voll eingekocht wurde, nicht zu heiß darunter, nebst einem Sieb voll guten abgetropften Schlagrahm. Belege eine Form mit Bisquit, fülle die Masse hinein, und lasse sie über Nacht an einem kühlen Ort stehen. Dann stürze dieses und mache folgenden schönen Deckel darauf: Schneide ein Blatt Oblaten so groß die Form ist, schlage den Schnee von den 7 Eiweiß, gib ein paar Löffel voll Vanille-Zucker darunter und thue dieses darauf, mache allerlei Zierrathen darüber, bestreue es mit Zucker, setze es auf ein Blech und backe es schön gelb, dann streue nochmals Zucker darauf.

Kleine Bäckereien.

803. Bisquit.

¹/₄ Pfund Zucker wird mit 4 Eierdottern recht schaumig gerührt, der Schnee der 4 Eiweiß dazu gegeben, zuletzt 4 Loth Mehl darunter gehoben, aufgesetzt und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

804. Butter-Bisquit.

Man rührt ¹/₂ Pfund Butter leicht ab, gibt 8 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen und zu jedem Ei einen Löffel voll Mehl dazu nebst fein gehackter Citronenschale und

Zucker nach Gutdünken; dann formirt man auf einem mit Papier belegten Blech die Bisquit und backt sie in nicht zu heißer Röhre.

805. Frankfurter Bisquit.

1/4 Pfund Zucker wird mit 4 Eiweiß recht geschlagen, 1/4 Pfund Zucker mit Vanille gestoßen dazu gethan, 6 Loth Mehl darunter gehoben, aufgesetzt, diese Masse 12 Stunden stehen gelassen und dann gebacken.

806. Bisquit-Späne.

3 Eier schwer gestoßener Zucker wird mit 8 Eiern schaumig gerührt und 2 Eier schwer feine Citronenschale dazu gegeben. Dieses auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Messerrücken dick gestrichen, langsam gebacken, dann in längliche Streifen geschnitten und auf einem Holz krumm gebogen.

807. Bretzchen.

Von 20 Loth Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, etwas fein gehackter Citronenschale und 8 Eierdottern wird ein Teig gearbeitet, Bretzchen daraus geformt, dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eierdottern bestrichen, mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

808. Vanille-Bretzchen.

1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 9 Loth Zucker und 1 Eiweiß zu Schnee geschlagen werden zu einem Teig gewirkt, Bretzchen daraus geformt, auf einem Blech in mittelmäßiger Hitze gebacken, und mit Vanille-Glace bestrichen.

809. Vanille-Bretzchen anderer Art.

Rühre 1/2 Pfund fein gestoßenen Zucker mit 5 Eierdottern schaumig, gib 1/2 Loth mit etwas Zucker gestoßene

Vanille und $^3/_4$ Pfund Mehl hinzu, formire kleine Bretzchen daraus, bestreiche sie mit Eiern, tunke sie in Zucker und backe sie auf einem bestrichenen Blech langsam.

810. Butter-Bretzchen.

$^1/_4$ Pfund Butter wird mit 1 Ei und 2 Eierdottern schaumig gerührt, $^1/_4$ Pfund Zucker und 1 Schoppen süßer Rahm dazu gegeben und so viel Mehl, als dieses annimmt, Alles zu einem Teig gearbeitet, kleine Bretzchen daraus geformt, dieselben mit Eiern bestrichen, in Zucker getunkt und gebacken.

811. Butter-Bretzchen anderer Art.

Es werden 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, $^1/_4$ Pfund Mehl, 1 Ei und 1 Eidotter zu einem Teig gearbeitet, kleine Bretzchen daraus gemacht, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken.

812. Zucker-Bretzchen.

Man macht einen Teig von 8 Loth Butter, 10 Loth Mehl und 4 Loth Zucker, formirt kleine Bretzchen daraus, backt sie langsam und bestreut sie mit Zucker.

813. Arac-Bretzchen.

Man nimmt einige Löffel voll feines Mehl, macht in die Mitte ein Loch, schlägt 10 Eierdotter hinein, nebst 6 Löffel voll gesiebten Zucker und 3—4 Löffel voll Arac, mengt dieses zu einem gelinden Teig, formt Bretzchen daraus, tunkt sie in Eierdotter und grob gestoßenen Zucker und backt sie in starker Hitze.

814. Vanille-Plätzchen.

Es wird $^1/_2$ Pfund fein gestoßener Zucker mit 4 ganzen Eiern und 4 Eierdottern, nebst dem Geschmack von Vanille

oder Citronen ganz schaumig gerührt und ½ Pfund feines gesiebtes Mehl langsam darunter gehoben. Hiervon werden mit einem Löffel Plätzchen so groß wie ein Kronenthaler auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, eine Stunde zum Abtrocknen hingestellt und dann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn sie fertig sind, müssen sie ganz weiß aussehen.

815. Anis-Plätzchen.

½ Pfund durchgesiebter Zucker wird mit 4 Eiern auf dem Feuer mit einem Schneebesen geschlagen, bis die Masse dicklich ist und nachdem sie abgekühlt, ¼ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund Stärkmehl, beides durchgesiebt und 1—2 Eßlöffel voll Anis hinzu gerührt. Hierauf ein Blech mit Wachs bestrichen, die Masse mit einem Kaffeelöffel darauf gelegt, und sogleich in einer mittelmäßigen Hitze gelb gebacken.

816. Zucker-Plätzchen.

4 Eierdotter werden mit ½ Pfund fein gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und ½ Kaffeelöffel voll Muskatblüthe ¼ Stunde stark gerührt, dann der steife Schnee der Eier leicht durchgemischt und zuletzt ½ Pfund gesiebtes Stärkmehl möglichst schnell durchgerührt. Diese Masse wird mit einem Kaffeelöffel auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegeben und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

817. Mandel-Plätzchen.

Man rührt 4 Loth Butter schaumig und rührt sie mit ½ Pfund, gesiebten Zucker, 4 Loth mit Rosenwasser fein gestoßenen Mandeln, 4 Eiern, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone ¼ Stunde, mischt ½ Pfund feines,

gesiebtes Mehl darunter und backt die Masse in einer mittelmäßigen Hitze.

818. Chocolade-Plätzchen.

4 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit 12 Loth gesiebtem Zucker, 8 Loth geriebener, gesiebter Chocolade und 4 Loth feinem Mehl schnell vermischt, Plätzchen davon auf ein stark bestrichenes Blech gesetzt und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

819. Sand-Plätzchen.

Man rühre 1/4 Pfund Butter mit 4 Eiern, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eßlöffeln voll Wein und etwas Citrone gut ab, gebe 1/2 Pfund feines Mehl hinzu und arbeite davon einen lockeren Teig, forme Plätzchen daraus und backe sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech in gelinder Hitze.

820. Himbeer-Plätzchen.

Von einem Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee und vermischt diesen mit 6 Loth gesiebtem Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale und einem Kaffeelöffel voll Mehl. Nun streicht man auf kleine, rund geschnittene Oblaten Himbeer- oder andere Marmelade, streicht das Vermischte darüber und backt die Plätzchen auf einem mit Butter bestrichenen Blech in sehr gelinder Hitze.

821. Citronen-Plätzchen.

Man rührt fein gestoßene Raffinade mit Citronensaft und etwas abgeriebener Schale zu einer dünnen Masse, stellt sie dann auf's Feuer und fängt sie an Bläschen zu bekommen, gießt man auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech Plätzchen davon, läßt sie trocken werden, wendet sie um, und läßt sie auf der andern Seite auch trocken werden.

822. Butter-Ringel.

Rühre 1/4 Pfund Butter schaumig, rühre 4 hart gekochte, durch's Haarsieb gestrichene Eierdotter und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu und zuletzt 10 Loth Mehl. Nimm den Teig auf ein Nudelbrett, rolle ihn Messerrücken dick aus, stich Plätzchen daraus, bestreiche sie mit Eiern, bestreue sie mit Zucker, backe sie langsam, und gib sie mit eingemachten Früchten zur Tafel.

823. Gewürz-Sternchen.

1/2 Pfund fein gestoßener Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Loth Nelken, 1/2 Loth Zimmet, die Schale einer Citrone und 1 Glas Wein wird mit 1 Pfund Mehl auf dem Nudelbrett zu einem Teig gearbeitet; diesen rollt man aus, sticht beliebige Formen daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie in mäßiger Hitze.

824. Zimmet-Sterne.

Man schlägt 3 Eiweiß zu einem steifen Schnee, rührt 1/2 Pfund Zucker dazu und ist dieses recht gerührt, thut man 1/2 Pfund ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene, fein gestoßene Mandeln und 1 Loth Zimmet hinein, mengt alles gut unter einander, wirkt den Teig leicht aus, sticht mit einem Modell Sterne daraus und backt sie in einer durchheizten Röhre.

825. Mandel-Kränzchen.

Man arbeitet 4 Loth Butter, 1/4 Pfund Mehl und 1 Tasse Rahm zu einem feinen Teig, rollt ihn aus und sticht Kränzchen daraus. Unterdessen rührt man 1/4 Pfund gesiebten Zucker mit 1 Eiweiß und 10 Tropfen Citronensaft schaumig, gibt 1/4 Pfund fein länglich geschnittene Mandeln dazu, bestreicht hiermit die Kränzchen und backt sie schön.

826. Mandel-Kränzchen anderer Art.

½ Pfund Butter und 2 Loth Schmalz werden schaumig gerührt, ½ Pfund Zucker dazu gerührt, 8 hart gekochte, durch's Haarsieb gestrichene Eierdotter, 3 ganze Eier und 4 Eierdotter dazu gethan und zuletzt 24 Loth Mehl hinein gerührt. Dann wird der Teig auf dem Nudelbrett ausgerollt, mit kleinen Förmchen ausgestochen, mit Eiern bestrichen, mit fein gehackten Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

827. Eierkränzchen.

Man macht einen Teig von 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 2 Eiern, der Schale einer Citrone und 5 hart gekochten, geriebenen Eierdottern, rollt ihn aus, sticht Kränzchen daraus, bestreicht dieselben mit Eiweiß und bestreut sie mit Mandeln, Zucker und Zimmet.

828. Mandel-Berg.

Die Mandeln werden abgezogen, fein länglich geschnitten und getrocknet. Dann nimmt man zu 20 Loth Mandeln ½ Pfund Zucker, rührt dieses mit 4 Eiweiß recht steif, gibt Citronenschale darunter, setzt von der Masse Häufchen auf Papier, gibt in die Mitte derselben etwas eingemachte Früchte und backt sie in gelinder Hitze.

829. Karlsbader Mandelbögen.

Man macht eine Bisquitmasse, streicht sie halb Finger dick auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreut sie mit Weinbeeren, fein geschnittenen Mandeln und Zucker und backt sie in gelinder Hitze halb fertig. Dann schneidet man Finger lange und Finger breite Streifen davon, legt sie auf ein gebogenes Blech und backt sie so fertig.

830. Mandel-Späne.

2 Eiweiß werden mit 12 Loth feinen Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale, Zimmet, 2 gestoßenen Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblüthwasser schaumig gerührt, ½ Pfund abgezogene, gewaschene, abgetrocknete und in Streifen geschnittene Mandeln durchgemischt, dieser Teig Messerrücken dick auf Oblaten gestrichen, solche in Finger lange, zwei Finger breite Stücke geschnitten und in schwacher Hitze gebacken.

831. Macronen.

Man schält ¼ Pfund Mandeln und stößt sie mit einem Eiweiß im Mörser. Dann rührt man ¼ Pfund gestoßenen Zucker mit 1½ zu Schnee geschlagenen Eiweiß schaumig, gibt 4—5 fein gehackte bittere Mandeln, sowie die gestoßenen Mandeln dazu, verrührt Alles noch sehr gut, setzt kleine Häufchen davon auf Oblaten und backt sie schön.

832. Mandel-Gebackenes.

¼ Pfund gestoßener Zucker wird mit 2 zu Schnee geschlagenen Eiweiß schaumig gerührt, ¼ Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln und etwas Citronensaft dazu gethan, gut gerührt, auf Oblaten gesetzt und gebacken.

833. Vanille-Macronen.

Zu ¼ Pfund Zucker nimmt man 4 Loth abgeschälte Mandeln, stößt diese mit Eiweiß recht fein, rührt den Zucker und Vanille darunter, sowie noch etwas Eiweiß, rührt es eine Weile, legt dann kleine Häufchen davon auf Papier und läßt sie in gelinder Hitze schön gelb backen.

834. Gewürz-Macronen.

1 Pfund mit Eiweiß gestoßene Mandeln, ¾ Pfund feiner Zucker, 1 abgeriebene Citrone, ½ Loth Zimmet,

etwas Nelken und Muskatblüthe oder Nuß werden mit so viel Eiweiß vermischt, daß die Masse sich fest verbindet, welches am besten geschieht, wenn dieselbe mit einem Kochlöffel eine Weile hin und her gestoßen wird, ohne sie zu rühren. Die Masse wird mit einem Löffel auf Oblaten gesetzt oder auf ein heiß gemachtes, mit Wachs bestrichenes Blech, und in schwacher Hitze gelb gebacken.

835. Reis-Macronen.

Lasse eine Hand voll Reis über Nacht in 1 Glas Wein stehen. Andern Tags koche denselben mit Wein und Wasser weich, doch nicht zu dünn, lasse ihn erkalten, gib Zucker, Eier, Mandeln, etwas Weck- oder feines Mehl dazu, rühre Alles gut unter einander, forme kleine Plätzchen daraus und backe sie im Schmalz.

836. Mandelrollen.

6 Loth Mandeln werden fein gerieben, mit 6 Loth Zucker vermischt, mit 3 Eierdottern abgerührt und 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt. Hierauf wird eine Oblate in 4 Theile geschnitten, mit einer Farce von gekochten Weichseln belegt, und zusammen gerollt; diese Rollen in die obige Masse getaucht und im Schmalz gebacken.

837. Geröstete Mandeln.

Man läutert 1 Pfund Candiszucker und kocht ihn bis zu folgender Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen, wenn der Zucker in Blasen von derselben fliegt, so ist er gut und gibt man dann 1 Pfund mit einem Tuch abgeriebene, nicht abgeschälte Mandeln hinein, welche man beständig rührt, bis die Mandeln den Zucker angenommen haben; während des Röstens gibt man 2 Tropfen Wasser dazu, damit sich der Zucker besser an-

hängt. Nun nimmt man sie vom Feuer, rührt sie beständig, bis sie trocken sind, stellt sie nochmals auf's Feuer und rührt so lange, bis die Mandeln glänzen; schüttet sie dann in eine Schüssel und pflückt sie auseinander. Auch kann man, so lange sie noch heiß sind, 1/4 Loth Zimmet durchrühren.

838. Glacirte Kastanien.

1 Pfund Zucker wird geläutert und zum Bruch gekocht. Unterdessen werden schöne Kastanien gebraten, geschält, an spitzige Hölzchen gesteckt, in dem Zucker umgewendet und so lange im Kreise gedreht, bis der Zucker sich glacirt hat und trocken ist, worauf sie in ein Sieb gelegt und später in Papier gewickelt und aufbewahrt werden.

839. Hippen.

Man rührt 1/4 Pfund Butter recht schaumig, gibt 3 Eier, 1/4 Pfund gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Mehl, 1/2 Schoppen Milch und Zucker und Zimmet nach Gutdünken hinzu, und rührt es gut unter einander. Dann bestreicht man ein Blech mit Wachs, legt mit einem Kaffeelöffel Häufchen darauf, streicht sie dünn aus, und backt sie in mittelmäßiger Hitze hellgelb. Hierauf drückt man sie noch heiß auf ein Hippenholz und läßt sie erkalten.

840. Schnee-Hippen.

Schlage 4 Eiweiß zu Schnee, gib 4 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth Mehl und eine auf Zucker abgeriebene Citrone hinzu und rühre es 1/4 Stunde. Dann bestreiche ein Blech mit weißem Wachs, lege mit einem Kaffeelöffel Häufchen darauf, streiche sie dünn aus, und backe sie bei mittelmäßiger Hitze hellgelb, nimm sie noch heiß vom Blech, drücke sie auf ein Hippenholz und fülle sie, ehe sie servirt werden, mit Rahmschnee, mit Vanille-Zucker vermischt.

841. Hörnchen.

2 große, frische Eiweiß werden zu Schnee geschlagen mit 12 Loth Zucker, 12 Loth Mehl und etwas fein gehackter Citronenschale zu einem Teig gearbeitet, Hörnchen daraus geformt, dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech in mittelmäßiger Hitze gebacken und dann mit weißer Glace bestrichen oder bespritzt.

842. Schnee-Confect.

4 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, ½ Pfund Zucker und die Schale einer Citrone darunter gerührt, Figuren davon auf Papier geformt mit grobem Streuzucker bestreut, und in einem kühlen Ofen gebacken, damit sie weiß bleiben.

843. Spanische Winde.

4 recht frische Eiweiß werden zu einem so festen Schnee geschlagen, daß man ihn schneiden kann und unter fortwährendem Schlagen ½ Pfund fein gesiebter Zucker und mit Zucker fein gestoßene Vanille langsam darunter gestreut; dieses mit einem Kaffeelöffel auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, Zucker darüber gestreut und in schwacher Hitze gebacken.

844. Schaum-Kopf.

Nimm den steifen Schnee von 10 Eiweiß, menge 6 Loth gestoßenen Zucker und eine Tasse voll Hiefenmark oder Aprikosenmarmelade darunter, schneide ein Blatt Oblaten in der Größe eines Tellers, lege es auf ein Blech, gebe den Schaum darauf, mache allerlei Verzierungen von Eiweißschnee darauf, bestreue ihn dick mit Zucker und backe ihn in der Röhre hellgelb, bestreue ihn nochmals mit Zucker und servire ihn.

845. Nürnberger Marzipan.

Hierzu sind die Haupterfordernisse trockenes Mehl und Zucker, welches man beides gesiebt an einen warmen Ort stellt. Zu $^1/_2$ Pfund Stärkmehl und $^1/_2$ Pfund feinem Schwungmehl nimmt man 1 Pfund Zucker, 4 Eier, die Schale einer ganzen und den Saft einer halben Citrone, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser oder Arac und knetet hieraus einen nicht zu trockenen Teig, wo man, sollte derselbe doch zu trocken werden, mit Citronensaft nachhelfen muß. Dann läßt man ihn 1 Stunde stehen, nimmt ihn Stückweise, weil er sonst leicht zu trocken würde, auf ein Nudelbrett, rollt ihn gut Messerrücken dick aus und sticht mit blechernen Formen allerlei Figuren daraus, die Abfälle davon nimmt man wieder zu einem Stück Teig, welchen man ausrollt und aussticht und fährt so fort, bis der Teig verbraucht ist. Dann läßt man sie an einem trocknen, staubfreien Ort über Nacht oder einige Stunden stehen, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes, und mit Anis bestreutes Blech, bedeckt sie mit leichtem Papier und backt sie in einem ganz abgekühlten Ofen, damit das Marzipan recht schön weiß bleibt. Durch das Hinzugeben von 2 Messerspitzen voll Pottasche wird dasselbe lockerer und geht mehr auf.

846. Zwieback.

1 Pfund Zucker wird mit 6 Eiern 1 Stunde gerührt, und so viel Mehl dazu gegeben, daß es ein ganz steifer Teig wird. Ein Blech wird mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut, nußgroße Häufchen von dem Teig darauf gelegt und im Ofen gebacken. Man kann auch Anis oder Mandeln hinzu geben.

847. Mailänder oder Theekuchen.

Von $^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mehl, 1 Ei und etwas Geschmack von Citronen oder Zim-

met wird ein Teig gearbeitet, Messerrücken dick ausgerollt, mit einem Ausstecher wie eine Obertasse groß Kuchen daraus gestochen, dieselben schwach mit Eiern bestrichen, in grobem Zucker getaucht, auf Papier gelegt und in gelinder Hitze gebacken.

848. Schweizer Chocolade-Brod.

Man rührt zu dem steifen Schnee von 3 Eiweiß 12 Loth Zucker, 4½ Loth gestoßene Mandeln und 3 Loth geriebene Chocolade, streicht diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in längliche, schmale Stückchen und backt sie in schwacher Hitze.

849. Danziger Kaffee-Brod.

¼ Pfund Butter wird in Stückchen zerpflückt und mit 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, beides gesiebt, und 4 Eiern zu einem Teig gearbeitet und dieser über Nacht oder einige Stunden zum Ruhen hingelegt. Dann drückt man den Teig aus einander, streut ¼ Loth Hirschhornsalz darauf, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig stark Messerrücken dick aus, sticht beliebige Figuren daraus und backt diese auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in mittelmäßiger Hitze gelb.

850. Citronen-Brod.

Man macht einen Teig von ½ Pfund gesiebtem Mehl, 12 Loth gesiebtem Zucker und 2 Eiern, rollt diesen aus, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Mandeln, Zucker und Zimmet, schneidet kleine Stückchen daraus, backt sie gelb und zieht sie noch heiß über ein Rollholz.

850. Gebackenes in Form eines S.

Man macht im Kalten einen Teig von ½ Pfund Mehl, 10 Loth Butter, 10 Loth Zucker, 1 Ei, etwas Citronen-

schale und Cardamom; rollt kleine Stückchen davon auf einem Nudelbrett und läßt diese in obiger Form auf einem Blech dunkelgelb backen.

852. Zucker-Gebackenes.

Von 3 Eiern das Weiße schlägt man mit 10 Loth Zucker schaumig, rührt 10 Loth Butter ab, gibt diese und 24 Loth Mehl nebst Gewürz nach Belieben dazu, arbeitet es zu einem Teig, rollt ihn aus, sticht Figuren daraus, und backt sie schön.

853. Sand-Gebackenes.

Man arbeitet einen Teig von 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter und 5 Eierdottern, rollt ihn aus, sticht Figuren daraus und backt sie auf einem Blech in mittelmäßiger Hitze.

854. Basler Gebackenes.

1 Pfund Mehl wird mit ¼ Pfund Butter auf dem Nudelbrett gerieben, 6 Eierdotter mit ¾ Pfund feinem Zucker gut gerührt, 1 Löffel voll Rosenwasser, Anis und das Mehl mit der Butter dazu gegeben, sowie von 3 Eiweiß der Schnee; dieses zu einem Teig gearbeitet, ausgerollt, Figuren daraus gestochen und im Schmalz gebacken.

855. Pfeffernüsse.

4 Eier, 1 Pfund feiner Zucker, ½ Loth Nelken und Zimmet und etwas fein gehackte Pomeranzenschale werden zusammen 1 Stunde geschlagen, so viel Mehl dazu gegeben, als der Teig annimmt und bis den andern Tag liegen gelassen. Dann wird derselbe Finger dick ausgerollt, Plätzchen in der Größe eines halben Gulden daraus gestochen, auf ein Blech die untere Seite nach oben gelegt, wenn sie ge-

backen werden, wieder umgewendet, mit frischem Wasser betupft und schön gebacken.

856. Pfeffernüsse anderer Art.

Nimm 1 Pfund Zucker, 6 Eier, 1 Loth Zimmet, ein wenig Citronenschale, ein wenig Pfeffer und rühre und schlage es recht tüchtig mit einander; gib dann 1 Pfund Mehl hinein und arbeite es zu einem Teig, rolle ihn aus, stich Plätzchen daraus und backe sie wie oben.

857. Pfeffernüsse anderer Art.

4 Eier werden mit 1 Pfund feinen Zucker, 6 Loth Citronat, der Schale einer Citrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel voll Zimmet, 1 Kaffeelöffel voll gestoßene Nelken und 1/2 Loth gereinigte Pottasche gut gerührt, dann auf dem Nudelbrett mit 1 Pfund Mehl zu einem Teig gearbeitet, kleine Kugeln daraus geformt und langsam gebacken.

858. Mandel-Kolatschen.

Man rührt 10 Loth Butter mit 1 Ei und 2 Eierdottern gut ab, gibt dann 10 Loth Zucker und 1 Loth gestoßene bittere Mandeln hinzu und mischt 1/2 Pfund Mehl durch die Masse, formt kleine Klöße davon auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit Mandeln und Zucker, und backt sie in mittelmäßiger Hitze.

859. Französische Kolatschen.

1/4 Pfund Butter wird mit 1 Ei, 1 Eierdotter und 4 Loth Zucker gut gerührt, und 1/3 Tasse voll Franzbranntwein oder Rum und 12 Loth Mehl hinein gerührt; hiervon kleine Klöße auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, mit gestoßenem Candiszucker bestreut und in einer Mittelhitze gebacken.

860. Aepfel in Schlafrock.

Es werden 6 Aepfel geschält und geschnitzt, in Zucker, ein wenig Wein und Wasser weich gedämpft, so daß sich Alles mit einander vereinigt und nicht zu viel Saft daran ist. Nun wird dieses durch's Haarsieb getrieben, 4 Loth fein gestoßene Mandeln hinzu gegeben, sowie das Mark und die feingehackte Schale einer Citrone und so viel Zucker, daß es süß genug ist. Es wird ein Butterteig gemacht, Messerrücken dick ausgerollt, viereckige Stückchen davon geschnitten, ein Löffel voll von der Aepfelfarce darauf gethan, der Teig zusammen geschlagen und auf ein Blech gesetzt, daß der glatte Theil oben kommt; hierauf mit Eiern bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und in einer guten Hitze gebacken.

861. Süße Kolatschen.

Man rührt 8 Loth Butter mit 8 Loth Schmalz recht schaumig, rührt nach und nach 3 Eierdotter daran, nebst 8 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben ist, sowie den Saft derselben und rührt zuletzt 20 Loth Mehl ganz langsam hinein. Dann macht man kleine runde Kugeln daraus, legt sie auf ein Blech, drückt in die Mitte jeder Kugel mit dem Finger ein Loch, füllt ein Kaffeelöffelchen voll Aprikosen-Marmelade hinein und backt sie schön.

862. Couverts.

Man schneidet von gutem Butterteig viereckige Stückchen, füllt sie mit einer Mandelmasse, welche aus 1/4 Pfund gestoßenen Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 3 Eiern und Citrone gemacht worden, schlägt von jedem Stückchen die 4 Ecken zusammen, legt in die Mitte statt des Siegels ein rothes Zuckerzeltchen, bestreicht die Couverts mit Eiern und backt sie auf einem mit Mehl bestäubten Blech.

863. Aepfel in Blätterteig.

Gute, mürbe Aepfel werden geschält, ausgebohrt und einige Stunden vorher mit Arac oder Rum begossen und mit Zucker und Zimmet bestreut. Nachdem der Teig dünn ausgerollt und in viereckige Stücken geschnitten, werden die Aepfel mit eingemachten Johannisbeeren, wozu einige gestoßene Mandeln oder Macronen, gewaschene wieder getrocknete Weinbeeren, Zucker und Citronenschale gemischt wurde, gefüllt; jedes Mal ein Apfel auf ein Stückchen Teig gesetzt, die 4 Ecken nach der Mitte zusammen geschlagen, oben in geklopftes Ei, dann in Mandeln und Zucker gedrückt und in starker Mittelhitze gebacken.

864. Gebackene Zwetschen.

Gedörrte Zwetschen werden mit halb Wein, halb Wasser und einem Stückchen Zucker nicht zu weich gekocht. Wenn sie erkaltet sind, nimmt man die Kerne heraus, steckt in jede Zwetsche einen Mandelkern und macht folgenden Teig dazu: 6 Eßlöffel voll Mehl und 2 Löffel voll Zucker werden mit 3 Eiweiß und etwas kaltem Wein angerührt, die Zwetschen in dem Teig umgewendet, in heißem Schmalz gelb gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut.

865. Gefüllte Kuchen.

Ein Blätter- oder mürber Teig wird dünn ausgerollt, recht dicker Zwetschen- oder Aepfelbrei mit einem Kaffeelöffel darauf gelegt, mit ausgerolltem Teig bedeckt und mit einem Glase ausgestochen. Hierauf werden diese Kuchen mit Eiern bestrichen, mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut, und in starker Hitze gebacken.

866. Quitten-Würstchen.

Die Quitten kocht man in Wasser weich, treibt sie durch ein Sieb und nimmt so viel Zucker als Quittenbrei,

röstet dieses auf dem Feuer steif, würzt es mit gehackten Mandeln, Citronat, Orangenschale, Zimmet und Nelken, drückt es in gut gereinigte Därme und theilt es zu kleinen Würstchen ab.

867. Tiroler Krapfen.

Man macht 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Mehl, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis und die fein gehackte Schale einer Citrone mit 2 Eierdottern und einem Löffel voll Wein zu einem Teig; rollt ihn Finger dick aus, schneidet dreieckige Stückchen daraus, bestreicht sie mit Eiern, bestreut sie mit Zucker und backt sie schön.

868. Butter-Krapfen.

Rühre 1/2 Pfund Butter schaumig, rühre 8 Eierdotter nach und nach hinein, nebst 1/2 Pfund Mehl, ein wenig Salz, ein wenig süßen Rahm und nach Belieben auch etwas Zucker, sowie zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß. Nun bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein und backe sie.

869. Rohr-Krapfen.

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 2 Eier und etwas feine Citronenschale wird zu einem Teig gearbeitet, bis er recht glatt ist und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird er mit dem Rollholz dünn ausgerollt, mit einem Rädchen in viereckige Stücke geschnitten, über Blechrollen in der Röhre schön gelb gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut.

870. Nonnen-Kräpfchen.

Nimm 20 Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker und rühre ihn mit 4 Eierdottern und 2 Eiern so lange,

bis er Blasen wirft, dann mische so viel feines Mehl darunter, bis der Teig dick genug ist, rolle ihn aus und bestreiche ihn mit folgender Farce: Reibe 8 Stück ordinaire Lebkuchen das Stück zu 1 kr. fein, gib etwas Honig, einige Löffel voll guten Wein, eine fein geschnittene Citronenschale, ½ Viertel Pfund Pomeranzenschale, ½ Loth Nelken, 1 Loth Zimmet, Alles fein gestoßen hinzu, und koche dieses mit einander. Ist es erkaltet, gebe es auf obigem Teig, bedecke es wieder mit dem Teig und backe es schön.

871. Nonnen-Semmel.

Man rührt ½ Pfund fein gestoßenen Zucker mit 4 Eierdottern ¾ Stunden, gibt ½ Pfund feines Mehl, für 1 kr. Anis und den Schnee der Eier dazu, rollt diesen Teig auf dem Nudelbrett leicht aus, sticht nußgroße Kügelein daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, immer 2 aneinander gesetzt und backt sie in mittelmäßiger Hitze.

872. Waffeln.

Man rühre ¼ Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 3 Eierdottern recht schaumig, gebe zu jedem Ei einen Eßlöffel voll Mehl daran, einen Schoppen dicken sauren Rahm, und zuletzt den Schnee der 3 Eier. Dann mache man das Waffeleisen heiß, bestreiche dasselbe mit Speck, fülle von dem Teig hinein und backe ihn. Sind die Waffeln fertig, bestreue man sie mit Zucker und nach Belieben mit fein gestoßenem Zimmet.

873. Waffeln anderer Art.

¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 1 Ei, Zimmet und etwas rothe Farbe werden zu einem Teig gewirkt, derselbe ausgerollt in Stückchen geschnitten

und in die Formen gedrückt, der übrige Teig abgeschnitten dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und gebacken.

874. Schneeballen.

Man lasse ¼ Maß Wasser mit 4 Loth Butter kochen, streue ½ Pfund Mehl hinein und rühre es auf dem Feuer bis es trocken ist und sich vom Tiegel löst. Wenn es abgekühlt ist, rühre man 8—9 Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel bis er recht zart und fein ist. Alsdann mache man Ballen davon, backe sie im Schmalz schön gelb und bestreue sie heiß mit Zucker und Zimmet.

875. Kleine Wasser-Kuchen.

Man läßt ¼ Pfund Butter mit 1 Pfund Wasser kochen, streut und rührt ½ Pfund Mehl hinein, bis sich die Masse vom Tiegel löst. Nachdem dieses nicht mehr zu heiß ist, schlägt man unter beständigem Rühren 8 Eier nach und nach hinein nebst etwas Muskatblüthe oder Citronenschale. Dann legt man von der Masse mit einem in frisches Wasser getauchten Löffel nußgroße Häufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, jedoch nicht zu nahe an einander, stellt dieses, ohne es einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in eine stark geheizte Röhre und läßt die Kuchen gelb backen. Sie sind schnell fertig, werden mit Zucker bestreut und servirt.

876. Kleine Rahm-Kuchen.

½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 1 Ei, 4 Loth durchgesiebter Zucker und 2 Eßlöffel voll dicker saurer Rahm wird zu einem Teig gearbeitet, ausgerollt, mit einem Glase kleine Kuchen daraus gestochen, dieselben mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut und auf einem Blech in der Röhre gebacken.

877. Eschoden.

Man lasse einen Schoppen Milch mit $1/4$ Pfund Butter in einer Pfanne kochen, rühre dann 20 Loth feines Mehl hinein und trockne es auf dem Feuer, bis es sich von der Pfanne löst; dann gebe man es in eine Schüssel, rühre nach und nach 9 Eier hinein, ein wenig Salz, 2 Loth Zucker und die fein gehackte Schale einer halben Citrone. Nun bestreue man ein Blech mit Mehl, lege die Masse zu kleinen Stritzeln formirt, mit Eiern bestrichen und mit fein gehackten Mandeln und Zucker bestreut, darauf und backe sie in mittelmäßiger Hitze. Wann sie fertig sind, müssen sie hohl sein, und werden mit Aprikosen-Marmelade gefüllt.

878. Strauben.

Man macht einen Schoppen Milch kochend, gibt $1/4$ Pfund Mehl dazu und rührt dieses so lange auf dem Feuer, bis sich der Teig von der Pfanne löst; nach einigem Erkalten rührt man 5 Eier und ein wenig Salz dazu, füllt den Teig in eine Spritze oder läßt ihn durch einen Trichter in nicht zu heißes Schmalz laufen, worin die Strauben schwimmen müssen. Sind sie auf einer Seite schön rothgelb, so werden sie umgewendet, und sind sie fertig, auf Fließpapier, oder auf ein reines Tuch, oder ein Haarsieb gelegt, und noch warm mit feinem Zucker bestreut.

879. Zuckerstrauben.

Man rühre $1/2$ Maß Mehl mit ein wenig süßem kochendem Wein und 1 Löffel voll zerlassenes Schmalz gut ab, dann schlage man 5 — 6 Eier daran, daß es ein nicht zu dünner Teig wird, rühre 3 Loth auf Citrone abgeriebenen Zucker, nach Belieben auch Vanille und Zimmet darunter, und schlage den Teig ab, bis er recht fein ist. Hierauf lasse man Schmalz heiß werden, fülle ein trichterartiges mit

3 Löchern versehenes Modell mit dem Teig und lasse ihn in das Schmalz laufen und schön backen; nehme die Strauben heraus, biege sie heiß über ein Rollholz, damit sie krumm werden, bestreue sie mit Zucker und servire sie sogleich.

880. Weiße Lebkuchen.

Man rühre 9 Eier und 9 Eierdotter mit 1½ Pfund fein gesiebten getrockneten Zucker 1 Stunde, gebe dann 1⅛ Pfund fein gesiebtes getrocknetes Mehl und 12 Loth Stärkmehl dazu, und nachdem dieses ½ Stunde gerührt ist, den Schnee von 9 Eiweiß, 2 Loth Zimmet, 2 Quint Nelken, 2 Quint Muskatblüthe, 1 Loth Cardamom, Alles gröblich gestoßen und 4 Loth Pomeranzenschale, 4 Loth Citronat und 1 Pfund Mandeln, Alles gröblich geschnitten, darunter, menge es gut unter einander, gebe, wenn der Teig noch zu flüssig ist, ein wenig Stärkmehl hinzu, sowie etwas Pottasche zum Gehen. Man streiche diese Masse auf Oblaten, lasse sie Nachts in guter Wärme stehen und backe sie hierauf in mäßiger Hitze.

881. Braune Lebkuchen.

Man läßt 3 Pfund Syrup so lange kochen, bis er so dick ist, daß, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt, derselbe stehen bleibt und nicht aus einander rinnt. Alsdann schüttet man ihn sogleich nach und nach in 2½ Pfund Mehl, rührt es gut durch einander und läßt diesen Teig 8—14 Tage stehen. Wenn man dann die Lebkuchen backen will, weicht man 3 Loth fein geriebene Pottasche in so viel Wasser, daß dieselbe kaum bedeckt ist, läßt sie 24 Stunden unter öfterem Umrühren, damit sie sich völlig auflöst, stehen und schüttet sie zur Masse; wirkt noch 1½ Pfund geschnittene Mandeln, ¼ Pfund klein geschnittenen

Citronat, 1/4 Pfund Pomeranzenschale, 1 Loth gestoßenen Zimmet, Nelken und Cardamom, ein wenig Pfeffer und Ingwer unter den Teig und arbeitet ihn gut; rollt ihn aus, drückt ihn in mit Mehl bestreute Formen, legt die Lebkuchen auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie einige Stunden liegen, legt sie dann auf ein Blech und backt sie in nicht zu starker Hitze. Sobald sie fertig sind, bestreicht man sie mit Honigwasser.

882. Macronen-Lebkuchen.

Von 7 Eiern das Weiße wird zu Schnee geschlagen und mit 1 Pfund braunen Farinzucker eine Stunde gerührt, 6 Loth Citronat, 6 Loth Pomeranzenschale, fein würfelig geschnitten, 1 Loth Zimmet, 1 Quint Nelken, 1 Quint Cardamom, 1 Quint Muskatblüthe, Alles gröblich gestoßen, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund ungeschälte auf einem Reibeisen geriebene Mandeln hinzu gerührt. Nun schneidet man einen großen Finger lange, 3 Finger breite Oblaten, streicht die Masse klein Finger dick darauf und läßt sie in gelinder Hitze backen. Nachher bestreicht man sie mit einer weißen Glace, bestreut sie mit Streuzucker und trocknet sie in der Röhre.

883. Basler Lebkuchen.

Man läßt 20 Loth gekochten Honig einmal aufkochen, gibt 1/2 Pfund Farinzucker hinzu und läßt beides gut kochen. Alsdann läßt man es abkühlen, rührt hierauf 1/2 Loth feine Pottasche darunter nebst 4 Loth in kleinen Würfeln geschnittenen Citronat und Pomeranzenschale, die Schale einer Citrone, 3 Quint Zimmet, 1 Quint Nelken und 1 Quint Cardamom, Alles gröblich gestoßen, 8 Loth abgezogene fein geschnittene Mandeln, 1 Glas voll Kirschengeist oder Rosenwasser, 2 Eier und 1/2 Pfund Mehl, arbeitet dieses zu einem Teig,

bis man kein Mehl mehr sieht, rollt ihn halb Finger dick aus, bestaubt die Modelle mit Mehl, schneidet Stücke, so groß die Modelle sind, drückt sie hinein, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Lebkuchen darauf und backt sie in einer Mittelhitze. Unterdessen wird 1/4 Pfund Zucker mit ein wenig Wasser auf dem Feuer gekocht und abgeschäumt; wenn die Lebkuchen gebacken und abgekühlt sind, mit der halb erkalteten Glace überstrichen und in einer warmen Stube getrocknet.

Hefen-Bäckereien.

---

884. Hefenteig.

Man stellt 2 Pfund feines Mehl in einer Schüssel an einen warmen Ort, macht, wenn es ein wenig lau geworden, in der Mitte eine Vertiefung, gibt 3 Löffel voll gute Hefe und eben so viel lauwarme Milch hinzu und läßt es an einem warmen Ort stehen, bis es um die Hälfte höher und größer geworden ist. Dann rührt man 1/2 Pfund Butter oder Schmalz, 4 Eier und etwas Salz an den Teig und zu dem übrigen Mehl und sollte derselbe noch zu dick sein, gießt man so viel lauwarme Milch hinzu bis es genug ist, und arbeitet und schlägt den Teig so lange, bis er recht fein ist und sich von der Schüssel und dem Löffel löst. Alsdann läßt man ihn zugedeckt an einem warmen Ort gehen und verwendet ihn zum beliebigen Gebrauch.

885. Kuchen von Hefen-Butterteig.

Mache von 1 Schoppen süßen Rahm, 2 Löffeln voll guter Hefe und Mehl einen Teig an und lasse ihn an einem warmen Ofen gehen. Dann gib 1 Ei, ein wenig Salz und

1 Tasse voll Rahm, in welchem ein Stück Butter zerlassen wurde, dazu, schlage den Teig recht fein ab, rolle ihn auf dem Nudelbrett aus, schlage 1/2 Pfund Butter hinein und rolle ihn so oft aus, bis der Teig die Butter ganz angenommen hat und derselbe recht glatt und fein ist. Dann rolle ihn halb Finger dick aus, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Rosinen und Weinbeeren, rolle ihn zusammen und lege ihn in eine mit Butter bestrichene Kranz-Form, lasse ihn gehen, backe ihn dann und stürze ihn. Man kann den Kuchen auch auf ein Blech legen, mit Eiern bestreichen und backen, dann mit geläutertem Zucker begießen und noch ein paar Minuten in den Ofen stellen. Auch kann man Darm- und Mandelkuchen, sowie kleine Bäckereien zum Thee daraus machen.

886. Priosch.

Man macht von 1 Pfund Mehl, guter Hefe und Rahm einen Teig an und läßt ihn gehen; derselbe muß jedoch so dick, wie ein dicker Spatzenteig sein. Unterdessen knetet man 1 Pfund Butter unter 2 Pfund Mehl nebst ein wenig Salz, und 1 Löffel voll gestoßenen Zucker, schlägt 12 Eier hinzu und arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett so lange bis Alles einander angenommen hat, gibt dann den Hefenteig dazu und arbeitet und rollt ihn so lange aus, bis er ganz glatt und fein ist; dann stellt man ihn zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort. Andern Tags rollt man ihn aus, macht kleine Bäckereien oder große Kuchen und Kränze daraus, läßt sie an einem warmen Ort gehen, bestreicht sie mit Eiern und backt sie schön.

887. Kugelhopfen mit Arac.

Hiezu macht man einen Prioschen-Teig; bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Zucker und ganz wenig

feinem Weckmehl und füllt sie bis zur Hälfte mit dem Teig, läßt sie dann zugedeckt an einem kühlen Ort über Nacht stehen und backt ihn andern Tags, wenn der Teig noch einmal so hoch aufgegangen ist, im Ofen recht schön. Unterdessen kocht man ein Stück Zucker mit etwas Wasser auf, gibt 2 Löffel voll Arac dazu, und begießt damit den Kugelhopfen, wenn er gestürzt ist.

888. Kaiser-Kugelhopfen.

Man rührt $1/2$ Pfund Butter recht schaumig, rührt 12 Eier und zu jedem Ei einen Löffel voll Mehl hinzu nebst ein wenig Salz, 3 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Hefe und die feingehackte Schale einer Citrone. Alles schlägt man noch recht gut ab, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit fein gehackten Mandeln, füllt den Teig hinein, läßt ihn gehen und backt ihn dann langsam. Wenn er aus dem Ofen kommt, muß er noch eine Viertelstunde in der Form bleiben, ehe man ihn stürzt.

889. Wohlfeiler Kugelhopfen.

$4 1/2$ Loth Butter wird schaumig gerührt, 5 Eier, 9 Loth feines Mehl, 2 Loth Zucker, ein paar Körnchen Salz und 1 Löffel voll gute Hefe dazu gethan, der Teig recht fein gerührt und geschlagen, in eine bestrichene Form gefüllt, gehen gelassen und gebacken.

890. Gefüllter Kugelhopfen.

Man rührt $1/2$ Pfund Butter und $1/2$ Pfund Schmalz schaumig, dann nimmt man 16 Eier und $1 1/8$ Pfund Mehl, welche man auf folgende Art braucht: Man gibt jedes Mal ein Ei und 2 Löffel voll Mehl zu der abgerührten Butter und fährt so fort bis Eier und Butter darunter gerührt sind. Dann gibt man 1 Tasse voll Hefe, 1 Tasse voll Milch,

etwas Salz und 2 Loth auf 1 Citrone abgeriebenen Zucker dazu und schlägt den Teig recht fein ab. Zu der Farce rührt man 1/8 Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Citronat, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzen- und Citronenschale, 2 Loth Zucker, etwas Zimmet, 1 Eierdotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiß gut unter einander. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, thut die Hälfte des Teiges hinein, legt die Farce Finger dick darauf herum, gibt die andere Hälfte des Teiges darauf, belegt sie mit halben Mandeln, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, läßt den Kuchen gehen und backt ihn schön. Die Farce wird bereitet, ehe der Kuchen abgerührt ist.

891. Kugelhopfen im Schmalz gebacken.

Hat man übrig gebliebenen Kugelhopfen, schneide man Finger dicke Stückchen davon und mache daraus 2 Finger breite und 2 Mal so lange Stückchen, lege sie in eine flache Schüssel, schlage 3 Eier mit 1 Tasse voll süßem Rahm und 1 Löffel voll Zucker unter einander und gieße es über den Kuchen, daß er sich ganz davon ansaugen kann. Dann backe man ihn schnell in heißem Schmalz, bestreue ihn mit Zucker und Zimmet und servire ihn. Auch kann man eine Weinsauce darüber geben.

892. Süße Kugelhöpfchen.

Man rührt 1/4 Pfund Butter, 9 Eier, 20 Loth Mehl, 2 Löffel voll Hefe, 4 Löffel voll Zucker und eben so viel Rahm ab, daß es einen dünnen Teig gibt. Diesen füllt man in kleine mit Butter bestrichene Förmchen, läßt sie gehen und backt sie schön.

893. Rosinen-Kuchen.

1/4 Pfund Schmalz und 1/4 Pfund Butter wird mit 3 Eiern und 3 Eierdottern recht schaumig gerührt, 1 Pfund

Mehl dazu gerührt, die Hefe mit Milch oder Rahm angemacht so viel als nöthig ist, nebst 2 Loth bittere Mandeln, eine auf Zucker abgeriebene Citrone und für 6 kr. Weinbeeren und Rosinen dazu gethan, Alles noch recht gerührt und hingestellt zum Gehen; dann in eine gut bestrichene Form gefüllt, nochmals langsam gehen gelassen und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

894. Hefen-Kuchen.

Man rührt 10 Loth Butter mit 8 Eierdottern recht schaumig, gibt 10 Loth Mehl, 4 Löffel voll Milch, 2 Löffel voll gute Hefe und ein wenig Salz hinzu, schlägt den Teig recht fein ab und läßt ihn einige Minuten ruhen. Dann füllt man ihn in eine gut bestrichene Form, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Eiern und bestreut ihn mit Zucker, Mandeln und Weinbeeren, welche man auch in den Teig geben kann. Man backt den Kuchen eine halbe Stunde in der Röhre. Mit Speck, etwas Salz und Kümmel ist derselbe auch sehr gut, nur muß er dann warm gegessen werden.

895. Hannover Kuchen.

Man macht einen Teig von 1 Pfund Mehl, Milch und Hefe und läßt ihn gehen. Unterdessen rührt man ½ Pfund Schmalz oder Butter mit 4 Eiern ab und gibt es zu dem gegangenen Teig, sollte dieser dann noch zu dick sein, gießt man etwas lauwarme Milch hinzu und schlägt den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel löst. Zuvor werden 6 Loth Rosinen, 6 Loth Weinbeeren, etwas Zimmet und klein geschnittene Citronenschale in Wein gekocht und Citronat und Pomeranzenschale, fein geschnitten, hinzu gethan. Nun wird der Teig, in der Mitte dicker als außen herum ausgerollt, auf ein Blech gelegt, die Farce am Rande herum 3 Finger breit darauf gethan und eben so

breit von dem zurückbehaltenen Teig ein Streifen darauf gemacht. Alsdann wird der Kuchen mit Eiern bestrichen, mit klein geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, an einen warmen Ort gestellt, bis er recht stark gegangen ist und in der Röhre gebacken.

896. Zwieback.

Man nimmt 3 Pfund Mehl, macht einen Teig mit Hefen (für 2 kr.) und ungefähr 1 Schoppen Milch, und läßt ihn gehen. Dann rührt man ½ Maß süßen Rahm, worin 1 Stück Butter zergangen ist und ein Ei daran und schlägt den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel löst; nun thut man ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund länglich geschnittene Mandeln, 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale und Anis hinzu, rührt Alles gut unter einander, formt 3 Stollen daraus, legt sie auf ein Blech, läßt sie gehen und backt sie schön. Sind sie erkaltet, schneidet man sie in Schnitten, taucht sie in gestoßenen Zucker und bäht sie.

897. Zwieback anderer Art.

Man macht von 2 Löffeln voll guter Hefe, einem Schoppen Milch und Mehl einen Teig an und läßt ihn gehen. Dann rührt man ¼ Pfund Butter und einen Löffel voll Schmalz recht schaumig, gibt 3 Eier, ein wenig Salz, 4 Loth gestoßenen Zucker, für 2 kr. Anis, so viel Mehl, als man nöthig hat und den gegangenen Teig hinzu, nach Belieben auch noch ein wenig Milch, schlägt den Teig recht fein ab, wirkt ihn auf dem Nudelbrett aus und formirt 3 Stollen daraus, welche man auf dem Blech gehen läßt, dann mit Eiern bestreicht und schön backt. Andern Tags schneidet man sie zu Schnittchen, wickelt sie in Zucker ein und bäht sie schön gelb. Man kann auch gestoßene Mandeln in den Teig geben.

898. Hutzel-Brod.

1 Pfund gedörrte Zwetschen und 1 Pfund gedörrte Birnen werden halb weich gekocht, damit sie nicht zu viel Saft an sich ziehen, dann die Kerne von den Zwetschen heraus genommen und die Birnen einmal entzwei geschnitten. In der Brühe werden 8—10 Stück Feigen ebenfalls halb weich gekocht, in Würfel geschnitten und der übrige Saft auf einen Schoppen eingekocht. Lauwarm wird davon mit 3 Löffeln voll Hefe, für 2 kr. Sauerteig und Mehl ein Teig angemacht und zum Gehen hingestellt. Unterdessen werden ½ Pfund Mandeln geschält, aus 100 welschen Nüssen die Kerne herausgenommen, 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschale, Alles in kleine Würfel geschnitten, unter den Teig gearbeitet nebst 4 Loth Weinbeeren, 4 Loth Rosinen, für 2 kr. Zimmet, ein wenig Salz und einige Messerspitzen voll Nelken, sowie 1 Pfund Mehl zum Ganzen gerechnet wird. Nun wird ein Stollen aus dem Teig geformt, derselbe an einen warmen Ort zum Gehen gestellt, mit frischem Wasser bestrichen und in einer Stunde fertig gebacken. Man kann auch eine Tasse voll Kirschengeist in den Teig geben.

899. Früchten-Kuchen von Hefenteig.

Man macht von ½ Schoppen süßen Rahm, 2 Löffeln voll Hefe und Mehl einen Teig an und läßt ihn gehen. Unterdessen rührt man ¼ Pfund Butter schaumig, gibt 4 Eierdotter eines nach dem andern hinein, etwas Salz, ½ Pfund Mehl, einen Löffel voll Zucker, den Hefenteig und so viel Rahm, daß der Teig wie ein Kugelhopfenteig ist; denselben schlägt man ½ Stunde bis sich Blasen bilden und er recht glatt und fein ist. Dann bestreicht man eine Springform mit Butter, gibt die Hälfte von dem Teig hinein, legt halb Finger dick eingemachte Früchte darauf

und bedeckt diese mit dem übrigen Teig; läßt ihn gehen, bestreicht ihn dick mit Eiern, bestreut ihn mit grob gestoßenem Zucker, backt ihn schön, und bestreut ihn dann mit feinem Zucker.

900. Früchten-Kuchen anderer Art.

Mache einen Hefen-Butterteig, rolle ihn halb Finger dick aus, schneide ihn rund, belege ihn mit Aprikosen-Marmelade und gebe von dem Teig eben so groß einen Deckel darauf, lege den Kuchen auf ein Blech, lasse ihn gehen, mache von dem Teig noch allerlei Verzierungen darauf, bestreiche ihn dann mit schaumig geschlagenen Eiern und Zucker, backe ihn und bestreue ihn, wenn er kalt ist, nochmals mit Zucker.

901. Aepfel-Kuchen.

Man macht mit ½ Schoppen Rahm, 2 Löffeln voll Hefe und Mehl einen Teig und läßt ihn gehen, gibt dann 6 Loth mit ein wenig Rahm zerlassene Butter, etwas Salz und 2 Eier hinzu und schlägt es zu einem feinen Teig, rollt ihn auf dem Nudelbrett zu einem runden Platz, läßt ihn gehen, legt geschälte, zu Schnitzchen geschnittene, jedes Schnitzchen in zerlassene Butter getauchte Aepfel darauf, bestreicht den Rand mit Eiern und backt ihn schön. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er gleich mit Zucker und Zimmet bestreut.

902. Aepfel-Kuchen anderer Art.

Der Teig wird wie der vorhergehende gemacht, halb Finger dick ausgerollt, ein Finger breiter Rand herum gelegt und die geschnitzten Aepfel, welche zuvor in Wein und Wasser, Zucker, Zimmet und Citronenschale weich gedämpft sind, ohne Saft darauf gethan, von dem Teig ein Deckel darüber gemacht, von demselben Teig allerlei Verzierungen

darauf gelegt, und an einen warmen Ort gestellt zum Gehen. Dann verrührt man 1 Ei und 1 Eierdotter mit einigen Löffeln voll Zucker, bestreicht den Kuchen damit, backt ihn schön, und bestreut ihn mit Zucker.

903. Zwetschen-Kuchen.

Eine Anzahl Zwetschen kernt man aus, macht einen Kuchen von einem hier angegebenen Teig, legt die halben Zwetschen darauf, bestreut sie mit Weckmehl, backt den Kuchen und bestreut ihn dann mit Zucker und Zimmet.

904. Heidelbeer-Kuchen.

Nachdem man einen Hefenteig dünn ausgerollt und mit einem Rande versehen hat, bestreut man ihn mit Weckmehl, legt die vorher erwärmten Heidelbeeren dick darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, läßt den Kuchen gehen und backt ihn in starker Hitze, damit er nicht austrockne.

905. Käse-Kuchen.

Man macht einen beliebigen Kuchenteig und rollt ihn Messerrücken dick aus. Unterdessen reibt man süßen Käse, schlägt Eier nach Belieben hinein, schüttet zerlassenes Schmalz darüber, gibt sauren Rahm, Rosinen, Weinbeeren, Zucker und ein wenig Mehl dazu, rührt es gut unter einander, und streicht es auf den Kuchen, bestreut ihn mit Zimmet und backt ihn schön.

906. Englischer Kuchen.

Mache einen Teig von Hefe, Mehl und Milch und lasse ihn geben. Rühre 1/4 Pfund Butter und 4 Loth Schmalz recht schaumig, gib 1 Ei, 1/4 Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 1/4 Pfund feines Mehl, ein wenig Salz und den Teig hinzu nebst ein wenig süßen Rahm und 4 Loth Rosinen; schlage den Teig eine Stunde, daß er recht glatt und fein wird

und so steif ist, wie ein Schneckennudelteig; rolle ihn auf dem Nudelbrett halb Finger dick aus, bestreiche ihn mit Butter, schneide 2 Finger breite, 1/2 Elle lange Streifen daraus, rolle sie zusammen, setze sie in eine gut bestrichene Form an einander, lasse sie gehen, backe sie und stürze sie dann.

907. Fastnachtskrapfen.

8 Loth Butter werden leicht gerührt, 6 Eierdotter, 2 Eier, 3 Eßlöffel voll gestoßener Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Pfund gewärmtes, fein gesiebtes Mehl und 3 Eßlöffel voll gute Hefe hinzu gegeben, dieses mit 1 Schoppen süßen Rahm zu einem Teig angemacht, derselbe recht fein abgeschlagen und zugedeckt an einen warmen Ort zum Gehen gestellt. Dann wird er auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett gegeben, mit bemehlter Hand leicht ausgezogen und mit dem Rollholz 2 Messerrücken dick ausgerollt. Nun werden mit einem Ausstecher in dem Umfange eines weiten Trinkglases Blättchen daraus gestochen, diese auf ein bemehltes Tuch gelegt, die Hälfte davon mit zerkleppertem Ei bestrichen, in die Mitte eines jeden Blättchen ein Kaffeelöffel voll eingemachte Johannisbeeren oder ein beliebiges Marmelade gegeben, die andere Hälfte der Blättchen passend darauf gedeckt, rings herum leicht angedrückt und mit einem Tuch bedeckt. Sind die Krapfen noch etwas aufgegangen, wobei Acht gegeben werden muß, daß sie nicht zu viel aufgehen, weil sie sonst beim Backen wieder zusammen fallen würden, werden sie auf die obere Seite zuerst in heißes Schmalz gegeben, einige Minuten mit einem Deckel zugedeckt, dann umgewendet und unbedeckt auch auf der andern Seite schön gelb gebacken. Nun legt man sie auf Fließpapier oder ein Haarsieb, doch so, daß sie einander nicht drücken und zusammen fallen, und bestreut sie noch heiß mit Zucker.

908. Fastnachtskrapfen gewöhnlicher Art.

Man rührt 6 Loth Butter ab, gibt 4 Eier, 3 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz, 1 1/2 Pfund fein gesiebtes gewärmtes Mehl und 3 Löffel voll Hefe dazu und macht es mit 1/2 Maß Milch zu einem Teig an, welchen man gut abschlägt und an einen warmen Ort zum Gehen stellt. Wenn er zur Hälfte aufgegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, rollt ihn zwei Messerrücken dick aus und verfährt im Uebrigen auf die vorhergehende Weise.

909. Reiskrapfen.

Man kocht 1/2 Maß Milch mit 1/4 Pfund Reis recht weich und läßt ihn erkalten, rührt dann 2 Loth Butter mit 2 Eiern gut ab, gibt den Reis dazu nebst 2 Löffeln voll Hefe mit ein wenig Rahm angemacht. Dann läßt man den Teig einige Zeit stehen, sticht mit einem Eßlöffel Krapfen heraus, backt diese in nicht zu heißem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und Zimmet oder gibt ein Compot dazu.

910. Zopf-Nudeln.

Man macht von 1 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Maß süßen Rahm, 1/4 Pfund zerlassener Butter, 4 Löffeln voll guter Hefe und ein wenig Salz einen Teig, schlägt 4 Eier und 6 Eierdotter daran, schlägt den Teig recht fein ab, und deckt ihn zu, bis er gegangen ist. Dann macht man kleine Nudeln davon, wie die welschen Nüsse, rollt sie länglich aus, flechtet vierfache Zöpfe und backt sie, nachdem am Ende die 4 Theile zusammen gedrückt wurden, sogleich auf beiden Seiten in heißem Schmalz und gibt sie zur Tafel.

911. Waffeln.

Man rührt 1/2 Pfund Mehl mit 2 Löffeln voll guter Hefe, etwas Salz und lauwarmer Milch zu einem Teig und

läßt ihn gehen. Unterdessen rührt man ½ Pfund Butter recht schaumig, rührt nach und nach 6 Eier, welche zuvor in warmem Wasser gelegen, daran, sowie den gegangenen Teig, und rührt und schlägt Alles gut durch einander. Dann macht man das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit Schmalz oder Speckschwarte, legt 1 Löffel voll von dem Teig hinein, macht das Eisen langsam zu, und backt die Waffeln auf dem Feuer auf beiden Seiten schön gelb. Wenn einige gebacken sind, bestreicht man das Eisen wieder mit Schmalz oder Speckschwarte und fährt so fort, bis der Teig zu Ende ist. Dann bestreut man die Waffeln mit Zucker und Zimmet und servirt sie.

912. Kolatschen.

¼ Pfund Butter wird schaumig gerührt, hierauf fünf Eierdotter nach und nach daran gerührt nebst 2 Loth Zucker, Citronenschale, 1 Tasse sauren Rahm, 2 Löffel voll in Milch aufgelöste Hefe und ¾ Pfund feines erwärmtes Mehl. Von dieser Masse setzt man nußgroße Klöße auf ein bestrichenes Blech, läßt sie gut gehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hiefe, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie in starker Hitze 10 Minuten.

913. Mandelkränze.

Man zerpflückt 1 Pfund Butter in kleine Stückchen und vermischt sie mit 1¾ Pfund Mehl, wovon ein Theil zum Ueberstreuen zurück bleibt. Hierauf rührt man 2 Löffel voll Hefe mit ¼ Maß warmer Milch und 2 Eierdottern daran und arbeitet dieses zu einem weichen Teig, der jedoch nicht an der Hand kleben darf. Von diesem nimmt man kleine Stücke, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung

von 12 Loth grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmet und legt sie nicht zu dicht an einander auf ein Blech. Nachdem sie schön, jedoch langsam gegangen sind, backt man sie in starker Mittelhitze dunkelgelb.

Verschiedenes Obst einzumachen und zu troknen.

---

914. Regeln beim Einmachen.

Das Aufbewahren alles Eingemachten muß an kühlen, trockenen Orten und da, wo es nicht friert, geschehen. Auch muß man öfters darnach sehen und sollte man finden, daß durch irgend ein Versehen Früchte, welche mit Zucker eingemacht sind, sich verändert hätten, so koche und schäume man etwas Essig und Zucker und lasse sie darin aufkochen. Fehlt es jedoch nicht an Saft, so ist das Heißmachen mit einem Zusatz von französischem Branntwein und Zucker hinreichend. Alsdann füllt man sie wieder in Gläser oder Büchsen, welche man nach völligem Erkalten fest zubindet und dann aufhebt. Legt man vor dem Zubinden ein passendes Stück Papier stark mit Arac oder Franzbranntwein angefeuchtet auf die Früchte, halten sie sich sehr gut.

Fruchtsäfte bewahre man in halben Flaschen oder Medicingläsern, indem eine angebrochene Flasche sich nie lange hält. Auch hier dient zum Erhalten derselben, einen Kaffeelöffel voll Arac oder Franzbranntwein darauf zu schütten. Alsdann werden sie mit neuen Korken verschlossen, jedoch vorsichtig, damit solche nicht mit Saft angefeuchtet werden, verlackt oder mit Papier zugebunden und ohne sie zu schütteln aufrecht stehend an einem trocknen, kühlen, etwas dunklen Ort aufbewahrt.

915. Zucker zu läutern.

Die Hälfte von 1 Eiweiß wird mit 1/4 Maß frischem Wasser in einer messingenen Pfanne mit einem Schneebesen tüchtig geschlagen, dann 1 Pfund in Stücke geschlagener Zucker hinzugethan; ist dieser vergangen, wird es zum Feuer gestellt und unter beständigem Bewegen aufgekocht. Steigt der Zucker in die Höhe, wird er mit 3 Eßlöffeln voll frischem Wasser abgeschreckt, daß er sich wieder setzt und ruhig wird, dann der Schaum, in welchem sich das Unreine setzt, abgenommen, der Zucker langsam fortgekocht, und während dessen noch einige Mal mit frischem Wasser abgeschreckt und abgeschäumt, bis er ganz klar ist; worauf derselbe durch eine naßgemachte Serviette in eine Porzellanschüssel gegossen wird. Da zum Einmachen der Früchte sehr viel auf das Läutern des Zuckers ankommt, so folgen hier die verschiedenen Proben.

916. Zucker zum kurzen und langen Faden.

Ist der Zucker geläutert, so setzt man ihn aufs Feuer, läßt ihn unter öfterm Umrühren mit einem silbernen Löffel kochen und probirt ihn auf folgende Art: Man nimmt mit dem Löffel ein wenig Zucker in die Höhe, ist der Faden kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kurzen Fadens; zieht sich hingegen der Faden in die Länge, ohne daß er zerreißt oder zähe wird, so ist es die Probe zum langen Faden.

917. Zucker zur Blase.

Man kocht den Zucker, nachdem man allen Schaum abgenommen hat, so lange, bis sich, wenn man ihn mit einem Schaumlöffel durch einander rührt und von demselben der Zucker abgelaufen ist, kleine Blasen bilden, indem man in die Löcher des Schaumlöffels bläst, welches dann der Beweis ist, daß der Zucker den rechten Grad der Stärke hat.

918. Aprikosen in Zucker.

Man schält reife Aprikosen, entfernt die Kerne, indem man sie am Ende des Stieles herausdrückt, zerschlägt und schält diese, kocht sie in Zucker, und steckt sie wieder in die Aprikosen. Nun läutert man 1 Pfund Zucker, gibt 1 Pfund Aprikosen hinein und läßt sie einige Mal mit aufkochen; nimmt sie heraus, legt sie zum Abtropfen auf ein Haarsieb, kocht den Saft dick, und gießt ihn erkaltet über die in ein Glas gelegten Aprikosen. Sollte er nach einigen Tagen flüssig sein, kocht man ihn nochmals dick ein.

919. Halbe Aprikosen in Zucker.

Die nicht ganz reifen Aprikosen werden geschält, halbirt, die Kerne heraus genommen, blanchirt, 1/4 Stunde in kaltes Wasser und dann zum Abtrocknen auf ein reines Tuch gelegt. Nun läutert man auf 1 Pfund Aprikosen 1 Pfund Zucker, kocht dieselben einige Mal darin auf, gibt sie zum Abtropfen auf ein Haarsieb, kocht den Saft dick ein, schäumt ihn gut ab, läßt ihn erkalten, thut die Aprikosen hinein, stellt sie bis zum andern Tag hin; gibt die Aprikosen in Gläser, kocht den Saft nochmals auf und gießt ihn erkaltet darüber. Auch kann man die Kerne abschälen und mit kochen. Sollte der Saft in einiger Zeit flüssig werden, wird er wieder aufgekocht.

920. Aprikosen in Dunst.

Die reifen, aber nicht zu weichen Aprikosen schält man, halbirt sie, nimmt die Kerne heraus und legt sie mit 8 Loth gestoßenem Zucker dazwischen gestreut, in Gläser. Diese bindet man mit Leinwand und Schweinsblasen fest zu, stellt sie mit Heu umwickelt, in einen Hafen, gießt kaltes Wasser daran, läßt es einige Mal aufkochen, nimmt den Hafen vom Feuer, thut die Gläser jedoch nicht eher heraus, bis das Wasser

kalt ist, und rüttelt sie 14 Tage alle Tage ganz vorsichtig, daß der Saft die oberen Aprikosen bedeckt. Man gibt sie mit Zucker überstreut als Compot oder gebraucht sie zu Torten.

921. Aprikosen in Arac.

Die nicht zu weichen, schön gelben Aprikosen werden geschält, blanchirt, in frisches Wasser und dann auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Unterdessen wird ³/₄ Pfund Zucker geläutert, erkaltet 1 Schoppen Arac dazu gethan und dieses über 1 Pfund Aprikosen gegossen.

922. Aprikosen-Marmelade.

Reife Aprikosen werden geschält und so lange gekocht, bis man sie durch's Haarsieb treiben kann. Nun läutert man zu 1 Pfund durchgetriebener Marmelade 1 Pfund Zucker, kocht beides recht gut mit einander und schäumt es öfter ab, bis es recht hell und klar ist. Da die Marmelade mitunter flüssig wird, so ist es nöthig, sie nach kurzer Zeit noch ein wenig einzukochen.

923. Aprikosen-Marmelade anderer Art.

Man schält die Aprikosen, nimmt die Kerne heraus, und gibt zu 1 Pfund derselben 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, läßt dieses über Nacht stehen und kocht es dann in einem reinen Tiegel unter fleißigem Rühren, damit es recht fein wird und seine gehörige Dicke bekömmt.

924. Geschälte Pfirsiche.

Geschälte, in Viertel geschnittene Pfirsiche werden gewogen, zu 1 Pfund derselben 1¹/₄ Pfund Zucker geläutert, beinahe kalt, die Pfirsiche hinein gethan und bis zum andern Tag hingestellt. Dann thut man sie wieder heraus, kocht den Saft auf, schäumt ihn ab, gibt die Pfirsiche etwas wär-

mer als das erste Mal hinein und läßt sie bis zum dritten Tag stehen, wo man sie ein Mal mit aufkocht, nach Belieben etwas Arac dazu thut und aufhebt.

925. Pfirsiche in Arac.

Schäle gute, reife, nicht zu weiche Pfirsiche mit einem scharfen Messer recht dünn, blanchire sie, lege sie über Nacht in frisches Wasser und hierauf zum Abtrocknen auf ein Tuch. Unterdessen läutere 1¼ Pfund Zucker, erkaltet gib 1 Pfund Pfirsiche hinein und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Alsdann lasse es mit einander heiß werden, gib hierauf die Pfirsiche mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Haarsieb, koche und schäume den Saft, bis er recht hell ist, und erkaltet gib 1 Schoppen Arac hinzu. Die Pfirsiche stelle schön in Gläser, gieße den Saft darüber und binde sie mit Schweinsblasen zu.

926. Reineclaudes in Zucker.

Schöne zeitige, jedoch feste Reineclaudes mit den Stielen sticht man mit der Nadel einige Mal. Alsdann läutert man so viel Obst, so viel Zucker, bis er Faden zieht, läßt ihn abkühlen, bis er noch gut warm, thut die Reineclaudes hinein, damit auch sie warm werden und läßt sie bis zum andern Tag stehen. Hierauf kocht man den Saft wieder auf, schäumt ihn gut, gibt warm die Reineclaudes hinein, und läßt sie bis zum dritten Tag stehen, wo man nochmals auf dieselbe Weise verfährt und sie dann aufhebt. Man kann auch etwas Arac dazu thun, oder damit warten, bis man das erste Mal davon gebraucht hat, wo man dann etwas hinein gießt.

927. Reineclaudes in Arac.

Diese werden reif, jedoch nicht zu weich in kochendes Wasser gethan und einige Mal aufgekocht, bis sich die Haut

abziehen läßt, dann einige Stunden in frisches Wasser und hierauf zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Unterdessen wird auf 1 Pfund Obst ½ Pfund Zucker geläutert, ist dieser abgekühlt, 1 Schoppen Arac dazu gethan und über die Reineclaudes geschüttet.

928. Mirabellen in Zucker.

Nimm 400 schöne Mirabellen, halte sie einige Augenblicke in kochendes Wasser und lege sie gleich hierauf in frisches Wasser, damit sie nicht braun werden und sind sie erkaltet, auf ein reines Tuch. Unterdessen läutere 2 Pfund Zucker, lasse die Mirabellen bis zum andern Tag darin stehen, nimm sie dann mit dem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Haarsieb, koche den Saft dick und schäume ihn gut; thue die Mirabellen in ein Glas, gieße den Saft erkaltet darüber, streue etwas gestoßenen Zucker darauf, bedecke es mit einem mit Arac durchnäßten Papier und binde das Glas mit Papier gut zu.

929. Mirabellen in Arac.

Diese werden, wie die Mirabellen in Zucker, blanchirt, dann in frisches Wasser und auf ein Tuch gelegt. Zu 200 Mirabellen wird ½ Pfund Zucker geläutert, ist dieser erkaltet 1 Schoppen Arac dazu gegeben und dieses über die Mirabellen gegossen.

930. Zwetschen in Essig.

Schneide von 70 guten Zwetschen die Stiele zur Hälfte, entferne mit großer Vorsicht die Kerne, damit es nicht so große Löcher gibt und stecke statt dessen einen Mandelkern und ein wenig Citronat und Pomeranzenschale in jede Zwetsche. Dann läutere 1 Pfund Zucker, gib für 1 kr. ganzen Zimmet, 20 Nelken, beides in ein Fleckchen genäht,

und 1 Schoppen Weinessig dazu, gieße es erkaltet über die Zwetschen und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Nun gib sie zum Abtropfen auf ein Haarsieb, koche und schäume den Saft nochmals auf und gieße ihn erkaltet über die in Gläser gegebenen Zwetschen. Sollte der Saft nach einiger Zeit flüssig werden, koche man ihn auf, was aber selten nöthig ist.

931. Zwetschen anderer Art.

Man schneidet von 150 Zwetschen die Stiele ein wenig, sticht sie einige Mal mit einer starken Nadel und thut sie in einen steinernen Hafen. Nun kocht man ½ Maß Wein, ½ Maß Weinessig, 2 Pfund Zucker, ½ Loth Zimmet und Nelken mit einander, gießt es erkaltet über die Zwetschen und läßt sie bis zum andern Tag stehen, kocht den Saft nochmals auf, gießt ihn wieder erkaltet über die Zwetschen und läßt sie bis zum dritten Tag stehen. Hierauf macht man die Zwetschen mit dem Saft heiß, nimmt erstere heraus, kocht den Saft auf, schäumt ihn gut ab und gießt ihn heiß über die Zwetschen.

932. Zwetschen in Essig dritter Art.

Man kocht zu 3 Pfund Zwetschen 1 Pfund Zucker mit 1 Maß Weinessig und gießt ihn kochend über die Zwetschen, welche statt den Stielen mit Zimmet und Nelken besteckt worden sind. Andern Tags, sowie den dritten Tag kocht man den Saft nochmals auf, gießt ihn kochend über die Zwetschen und hebt sie in einem steinernen Hafen mit Papier zugebunden auf.

933. Zwetschen in Dunst.

Man schält die Zwetschen, halbirt sie und entfernt die Kerne daraus, thut sie dann in Gläser, durchstreut sie in jedem Glas mit 4 Loth feinem Zucker, bindet sie fest zu mit

Leinwand und Schweinsblasen, umwickelt die Gläser mit Heu und kocht sie mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht wie die Aprikosen.

934. Zwetschen in Blechbüchsen einzumachen.

Man läutert zu 8 Pfund Zwetschen 7 Pfund Zucker, legt die unbeschädigten Zwetschen locker in Blechbüchsen, gießt den kochenden Zucker darüber, läßt die Büchsen zulöthen, wie beim Einmachen der Gemüse angegeben wird, kocht sie ½ Stunde in einem großen Hafen mit Wasser und stellt die Büchsen an einen kalten, trockenen Ort. — Beim Gebrauch wird die Sauce kochend über die Zwetschen geschüttet und erkaltet zur Tafel gegeben.

935. Zwetschen-Gelee.

Abgeriebene entsteinte Zwetschen stelle man in einem steinernen Hafen in kochendes Wasser und lasse dieses so lange kochen, bis Saft genug entstanden ist. Dann tunke man auf 1 Pfund Saft 12 Loth Zucker in Weinessig, koche ihn hell, schütte den Saft hinzu und koche ihn, beim Abnehmen des Schaumes, bis einige Tropfen erkaltet zu Gelee geworden sind.

936. Zwetschen-Marmelade.

Die Zwetschen werden geschält, halbirt, die Kerne entfernt, in einem reinen Tiegel gut verkocht und durchs Haarsieb gerührt. Dann zu 1 Pfund Zwetschen ½ Pfund Zucker geläutert und die Zwetschen unter fleißigem Abschäumen damit gekocht bis es ganz rein ist.

937. Zwetschen-Marmelade mit Quitten.

Man kocht 200 ausgesteinte Zwetschen mit 4 geschälten, von den Kernen befreiten und in Scheiben geschnittenen

Quitten so lange mit einander, bis alles ganz weich ist, treibt die Masse durch ein Haarsieb und läutert zu 6 Pfund Früchten 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Weinessig, gibt das Durchgetriebene hinein und kocht es auf schwachem Feuer mit ganzem Zimmet und Nelken noch eine Weile. Diese Marmelade hält sich durch den Essig besonders gut.

938. Gute Marmelade.

Schneide 6 Pfund abgeschälte Zwetschen, 3 Pfund geschälte Birnen und 3 Pfund gelbe Rüben zu feine Scheiben. Hierauf läutere 3 Pfund Zucker mit 1 Glas Weinessig und 2 Gläsern Wasser, koche darin die gelben Rüben etwas, gib dann die Zwetschen und Birnen dazu und lasse Alles kochen bis es eine gute saftige Marmelade ist Diese ist zu Auflauf, Torten und Kuchen sehr gut.

939. Weichseln in Essig.

Man nimmt schöne unaufgesprungene Weichseln, schneidet die Stiele kurz ab und legt sie in einen steinernen Hafen. Nun kocht man 1 Maß Weinessig mit 1½ Pfund Zucker, ½ Loth Zimmet und Nelken und gießt ihn erkaltet über die Weichseln. Dieses wiederholt man 3 Tage hinter einander und hebt sie dann auf.

940. Kirschen in Zucker.

Große schwarze Herzkirschen werden ausgesteint, einen Tag und eine Nacht in Essig gelegt und zum Ablaufen auf einen Seiher geschüttet. Dann werden sie lagenweise mit Zucker, Zimmet und Nelken in ein Glas gelegt und an die Sonne gestellt. Wenn der Zucker ganz vergangen ist, gießt man den Saft in einen Tiegel, läßt ihn kochen und die Kirschen darin aufkochen, füllt sie wieder in das Glas und gießt den Saft, wenn er dicklich gekocht worden ist, erkaltet über die Kirschen.

941. Kirschen in Dunst.

Man pflücke gute reife, jedoch nicht aufgesprungene Frühkirschen von den Stielen, gebe sie in Gläser, und binde sie mit Leinwand und Schweinsblasen fest zu. Alsdann umbinde man die Gläser mit Heu, stelle sie in Häfen, gieße kaltes Wasser hinein und lasse sie auf dem Feuer eine gute halbe Stunde kochen, stelle sie hierauf vom Feuer, nehme die Gläser nicht eher heraus, bis Alles erkaltet ist und drehe sie nun 14 Tage lang alle Tage um, damit der Saft über die Kirschen geht. Will man Herzkirschen dazu gebrauchen, werden sie ausgekernt und eben so eingemacht.

942. Weichseln in Dunst.

Diese werden eben so behandelt wie die Kirschen.

943. Weichselsaft.

Kerne 6 Pfund Weichseln aus und verrühre sie recht in einer Schüssel, stoße die Kerne in einem Mörser, vermenge beides gut mit einander und lasse es bis zum andern Tag im Keller stehen. Hierauf presse es durch ein Tuch, läutere zu 1 Pfund Saft ³/₄ Pfund Zucker, gib den Saft dazu, koche ihn, bis er ganz hell und klar ist, fülle ihn erkaltet in Flaschen und hebe dieselben an einem kühlen Ort auf.

944. Kornel-Kirschen.

Diese werden einige Mal mit einer feinen Nadel gestochen, auf 1 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker geläutert; ist dieser etwas erkaltet, die Kirschen hinein gethan und bis zum andern Tag stehen gelassen. Dann werden sie heraus genommen, der Zucker dick gekocht, abgeschäumt, die Kirschen wieder hinein gegeben und ein Mal mit aufgekocht. Sollten sie nach einigen Tagen etwas flüssig werden, kocht man sie nochmals auf.

945. Kirschen-Marmelade.

Zu 4 Pfund süßen, saftigen, schwarzen Kirschen ohne Stiele und Steine läutert man 1 Pfund Zucker, gibt die Kirschen mit etwas Zimmet und Nelken hinein und kocht dieses so lange, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, belegt die Marmelade mit einem Branntweinpapier und bindet sie gut zu.

Auch kann man 2 Pfund Weichseln mit 4 Pfund Kirschen in 1 Pfund geläuterten Zucker kochen.

946. Quitten-Schnitz in Essig.

Schäle die Quitten, schneide jede zu 6 Schnitzen und lege sie in frisches Wasser, damit sie nicht schwarz werden. Unterdessen läutere 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser und 1 Schoppen Weinessig, mit welchem etwas ganzer Zimmet und Nelken, in ein Fleckchen gebunden, gekocht wurden; koche dann 1 ½ Pfund Quittenschnitz nach einander in diesem Saft weich und hebe sie auf.

947. Quitten-Schnitz in Wein.

Die Quitten werden geschält, geschnitzt und in Wasser weich gekocht, heraus genommen und in frisches Wasser gelegt, bis sie kalt sind, hierauf auf ein trockenes Tuch zum Trocknen gelegt. Nun kocht man auf 1 Pfund Quitten ½ Pfund Zucker mit 1 Maß Wein, gibt die Quitten hinein, läßt sie einige Mal aufkochen, nimmt sie heraus, und kocht und schäumt den Saft so lange, bis er recht hell ist, dann gießt man ihn über die Quitten und hebt sie auf. Sollte nach einigen Tagen der Saft wieder flüssig sein, so kocht man ihn nochmals auf.

948. Quitten-Schnitz in Zucker.

Diese werden geschält in große Schnitz geschnitten und im Wasser ganz weich gekocht. Hierauf einige Stunden in

frisches Wasser und dann zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Zu 1 Pfund Schnitz wird 1 Pfund Zucker geläutert, dieselben einige Mal mit aufgekocht und bis zum andern Tag hingestellt, wo sie wieder herausgenommen, der Saft dick eingekocht und etwas erkaltet über die Schnitz gegossen wird; nun legt man ein mit Arac durchnäßtes Papier darauf und bindet sie zu. Sollte der Saft wieder flüssig werden, kocht man ihn nochmals auf.

949. Quitten-Fleisch.

Man kocht die geschnitzten Quitten ganz weich und treibt sie durch ein Haarsieb. Hierauf kocht man 1 Pfund Quittenmark mit 1 Pfund fein gestoßenem Zucker, fein gehackter Zitronenschale, Zimmet, Citronat, Pomeranzenschale und einigen Tropfen Cochenille, damit es eine schöne Farbe bekommt, bis es ganz steif und trocken ist. Alsdann bestreicht man Formen mit Wachs, drückt die Masse hinein, und läßt sie 8—14 Tage stehen, bis sie trocken ist und man sie schneiden kann, wo man sie in Schnittchen schneidet und mit Zucker bestreut aufhebt.

Man kann das durchgepreßte Mark von der Gelee sowie den Abschaum vom Zucker auch dazu verwenden.

950. Quitten-Gelee.

Die geschälten in dünne Schnitzchen geschnittenen Quitten werden mit den Kernen in einer reinen Pfanne mit so vielem Wasser, daß es dieselben gerade bedeckt, ganz weich gekocht und durch ein Tuch gepreßt. Nun wird, so schwer wie der Saft, Zucker in kleine Stückchen geklopft, mit demselben unter öfterm Abschäumen gekocht, bis er dick ist und heiß in erwärmte Gläser gefüllt.

951. Gelbe Rüben in Zucker.

Die gelben Rüben werden fein geschnitzt und im Wasser weich gekocht. Dann läutert man auf 1 Pfund gelbe Rüben $^{3}/_{4}$ Pfund Zucker bis er hell ist und Faden zieht und läßt die Rüben damit aufkochen, thut sie nun wieder heraus, kocht den Saft dick ein, schäumt ihn gut ab, gibt die Rüben dann hinein und hebt sie auf.

952. Grüne Bohnen in Zucker.

Man kocht die Bohnen im Wasser weich und behandelt sie eben so wie die gelben Rüben.

953. Grüne Bohnen in Zucker anderer Art.

Große, grüne Bohnen, die sogenannten Schwertbohnen, werden, wenn sie ausgewachsen, jedoch nicht holzig sind und keine Kerne haben, von den Fäden befreit, der Länge nach gespalten, die innere weiße Haut leicht ausgeschabt und 8 Tage in stark gesalzenes Wasser gelegt, wobei man sie mit einem Holzteller beschwert, damit sie mit Salzwasser bedeckt bleiben. Nun wird Wasser zum Kochen gebracht, die Bohnen mit dem Salzwasser hinein gethan und nicht zu weich gekocht, daß sie sich noch fest anfühlen lassen, worauf sie mit dem Schaumlöffel heraus genommen und in kaltes Wasser gelegt werden, welches öfters des Tags abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Nach einigen Tagen, wenn das Salz gänzlich heraus gezogen, werden die Bohnen auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; dann zu $^{1}/_{2}$ Pfund Bohnen 1 Pfund Zucker geläutert, dieser erkaltet in eine irdene Schüssel über die Bohnen gegossen und bis zum andern Tag in den Keller gestellt. Hierauf wird der Saft unter öfterm Schäumen etwas dicker gekocht, kalt über die Bohnen gegossen und bis zum dritten Tag hingestellt, worauf der Saft nochmals unter öfterm Abschäumen dicker gekocht und erkaltet

über die Bohnen geschüttet wird. Diese sind dann fertig und werden aufgehoben. Die Bohnen verwendet man zu Verzierungen, und müssen sie schön grün bleiben.

954. Pomeranzen-Schale in Zucker.

Die Schale wird in 4 Theilen von der Frucht abgezogen, in Wasser beinahe weich gekocht, 1 Stunde in frischem Wasser ausgewässert und abgetrocknet. Nachdem läutert man auf 1 Pfund gekochte Schalen 3/4 Pfund Zucker, gießt ihn heiß über dieselben und läßt die Schalen 24 Stunden damit stehen. Am folgenden Tage kocht man solches dick ein, läßt es einige Tage offen stehen und wiederholt dieses so lange, bis sich keine Flüssigkeit mehr bildet, wo man dann die Schalen auf Papier in der Luft trocknet.

955. Nüsse einzumachen.

Die Nüsse werden um Johanni abgepflückt, mit einer hölzernen Nadel einige Mal gestupft, 9 Tage lang, jeden Tag in frisches Wasser gelegt, dann abgetrocknet, gewogen und mit ganzem Zimmet und Nelken gespickt. Auf 1 Pfund Nüsse läutert man 1 1/4 Pfund Zucker, bis er Faden zieht, läßt ihn abstehen, damit die Nüsse nicht schrumpfen, thut sie hinein und läßt sie bis zum andern Tag stehen, nimmt sie wieder heraus, kocht den Zucker auf, schäumt ihn ab und thut die Nüsse, wie das erste Mal wieder hinein, läßt sie bis zum dritten Tag stehen, verfährt nochmals so, nur darf man die Nüsse in dem etwas heißeren Zucker geben und hebt sie an einem kühlen Ort auf. — Sollte der Saft nicht über die Nüsse gehen, muß man noch ein Stück Zucker läutern und mit demselben vermischen.

956. Bergamott-Birnen.

Läutere 1 Pfund Zucker mit 1/2 Maß Weinessig, gib etwas ganzen Zimmet und Nelken dazu und koche 2 Pfund

geschälte und in 8 Stücke geschnittene Birnen darin weich. Dann nehme sie heraus, koche den Saft dick ein, und gieße ihn über dieselben.

957. Hagebutten oder Hiefen in Zucker.

Man nehme hierzu nur große schöne Hiefen, lasse ihnen den größten Theil des Stiels, öffne sie oben mit einem Federmesser, ziehe alle Kerne und Fasern bis auf das Fleisch heraus, bringe sie in kochendes Wasser, nehme sie jedoch gleich wieder heraus und lege sie auf einen Seiher, damit kein Wasser daran bleibt. Dann wird auf 1 Pfund Hiefen 3/4 Pfund Zucker geläutert, die Hiefen hinein gethan und so lange gekocht, bis sie leicht durchstochen werden können, sodann aus dem Saft genommen und in Gläser gethan. Den Saft lasse man mit Zimmet und einigen Nelken dick einkochen und gieße ihn erkaltet über die Hiefen.

958. Hiefenmark.

Die recht reifen ausgekernten Hiefen stelle man einige Tage in den Keller, damit sie recht weich werden und treibe sie dann durch ein Haarsieb. Nun läutere man zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker, rühre den etwas erkalteten Zucker in das Mark, verrühre es gut mit einander und fülle es ein.

Kocht man das Mark mit dem Zucker, verliert es seine schöne rothe Farbe.

959. Melonen in Zucker.

Man schäle dieselben, nehme mit einem silbernen Löffel das Mark und die Kerne heraus, schneide sie zu schönen Schnitzchen, stelle sie mit kaltem Wasser zum Feuer und koche sie langsam weich. Hierauf gebe man sie gleich zum Abkühlen in frisches Wasser und dann zum Abtrocknen auf ein Haarsieb oder Tuch. Zu 1 Pfund Melonen läutere

man 1 Pfund Zucker, gieße ihn erkaltet über dieselben und lasse sie über Nacht zugedeckt stehen. Andern Tags gieße man den Saft ab, koche und schäume ihn, gieße ihn erkaltet über die Melonen und lasse sie bis zum dritten Tage stehen. Dann koche man beides mit einander, bis es ganz hell ist, gebe nun die Melonen in ein Glas, koche den Saft mit dem Saft und der auf Zucker abgeriebenen Schale einiger Citronen dick und gieße ihn kalt über die Melonen. Ist der Saft nach einigen Wochen flüssig geworden, koche man ihn nochmals auf.

960. Melonen in Essig.

Die nicht zu reifen Melonen schneide in schöne Schnitze, nimm mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus, lege sie in eine Schüssel, gieße so viel guten Weinessig darüber, daß die Melonen damit bedeckt sind und lasse sie einige Stunden stehen. Hierauf koche auf 1 Pfund Melonen 1 Pfund Zucker mit dem Essig, worin dieselben gelegen, schäume ihn gut ab, gieße ihn erkaltet über die Melonen, und lasse sie bis zum andern Tag stehen; gebe dieselben nun in ein Glas, koche und schäume den Saft mit Nelken und ganzem Zimmet in ein Fleckchen gebunden, gut durch, und gieße ihn erkaltet über die Melonen.

961. Erdbeer-Marmelade.

Zerdrücke schöne reife Erdbeeren zu einem Brei und treibe sie durchs Haarsieb. Hierauf nimm so viel fein gestoßenen Zucker als es Mark ist, rühre es 1 Stunde mit einander und fülle es dann in Krüglein.

962. Erdbeer-Gelee.

Schöne reife Erdbeeren werden verdrückt und durch ein Tuch gepreßt, dann auf ½ Pfund Erdbeersaft 1¼ Pfund

Zucker geläutert, der Saft hinzu gegeben und so lange gekocht, bis er recht hell und klar ist und 1 Tropfen auf einem Teller steht; dann heiß in Gläser gefüllt und aufgehoben.

963. Trauben in Essig.

Man pflückt schwarze Trauben ab und läutert auf zwei Pfund Trauben 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Weinessig und kocht etwas Zimmet und Nelken, in ein Fleckchen gebunden, damit. Nun läßt man den Zucker abkühlen, gibt die Trauben hinein und läßt sie über Nacht stehen. Andern Tags nimmt man dieselben wieder heraus, kocht den Saft ein paar Mal auf, schäumt ihn ab und läßt ihn erkalten, thut die Trauben wieder hinein und läßt sie nochmals über Nacht stehen. Den dritten Tag nimmt man die Trauben wieder heraus, läßt den Saft, während dem man ihn öfters abschäumt, recht hell kochen, gießt ihn erkaltet über die Trauben und hebt sie auf.

964. Trauben in Zucker.

Die Trauben müssen zeitig, jedoch darf noch kein Reif über sie gekommen sein. Sie werden abgepflückt, die Stiele abgeschnitten und einige Mal mit einer feinen Nadel gestochen. Man läutert auf 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker, läßt ihn erkalten, gibt dann die Beeren hinein, läßt sie über Nacht stehen, nimmt sie andern Tags heraus auf ein Haarsieb zum Abtropfen, kocht den Saft auf und schäumt ihn gut ab; wenn er erkaltet ist, gibt man die Beeren wieder hinein, läßt sie nochmals über Nacht stehen, verfährt den dritten Tag wie den zweiten und hebt sie auf.

965. Heidelbeeren.

Recht reife Heidelbeeren werden in gut gereinigte, ganz ausgetrocknete, am besten geschwefelte Flaschen gefüllt, die

eine weite Oeffnung haben und solche unverkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer gestellt, doch muß der Boden mit Heu bedeckt und auch Heu zwischen die Flaschen gelegt sein, damit sie sich nicht berühren. Man läßt sie vom Kochen an 3/4 Stunden kochen und im Kessel kalt werden. Da die Heidelbeeren beim Kochen sehr zusammenfallen, so nimmt man nun eine der Flaschen und füllt die andern damit, bis auf 2 Finger breit, voll, schüttet einen Kaffeelöffel voll Arac oder Rum darauf, verkorkt die Flaschen mit neuen Korken, versiegelt sie oder bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunkeln Ort auf.

Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker durch oder man kocht das Compot in einem irdenen Tiegel mit etwas Zucker und Zimmet auf.

966. Heidelbeeren anderer Art.

Die Beeren werden ausgelesen, gewaschen und zum Ablaufen auf einen Seiher geschüttet. Hierauf kocht man sie in einem irdenen Tiegel weich, indem man sie öfter durchrührt. Vorher aber muß man für gut gereinigte, trockene Flaschen mit weiter Halsöffnung gesorgt haben, wohinein man die gekochten Beeren füllt. Alsdann gießt man auf jede bis oben hin angefüllte Flasche 2 Kaffeelöffel voll Rum oder Arac, korkt sie fest zu, bindet ein doppeltes Stück Papier darüber und stellt sie aufrecht an einen trockenen kalten Ort.

Beim Gebrauch gibt man den nöthigen Zucker dazu oder kocht sie wie im Vorhergehenden auf.

967. Heidelbeeren in Essig.

8 Maß Heidelbeeren werden gelesen, gewaschen und in einen Seiher zum Ablaufen geschüttet. Dann läßt man

4 Pfund Zucker in $1/2$ Maß Weinessig zergehen, die Beeren einige Mal aufkochen und rührt $1/4$ Loth feinen Zimmet hinzu. Am folgenden Morgen rührt man die Beeren nochmals durch, füllt sie in kleine Töpfe oder Gläser, legt ein Rumpapier darüber und bindet sie zu.

968. Stachelbeeren in Essig.

Die Stachelbeeren dürfen nicht überzeitig sein. Man sticht dieselben mit einer Nadel, läutert auf 1 Pfund Beeren $1/2$ Pfund Zucker mit 1 Schoppen Essig, womit man etwas ganzen Zimmet und Nelken, in ein Fleckchen gebunden, kocht, schüttet dieses erkaltet über die Beeren, läßt sie bis zum andern Tag stehen, verfährt wieder so und kocht den dritten Tag die Beeren ein Mal mit auf.

969. Stachelbeeren in Zucker.

Die Beeren werden einige Mal mit der Nadel gestochen. Auf 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker geläutert, wenn er noch warm, dieselben hinein gethan, und bis zum andern Tag hingestellt; dann die Beeren auf ein Haarsieb zum Ablaufen gegeben, der Saft dick gekocht und abgeschäumt, die Beeren noch warm hineingethan und aufgehoben. Sollte der Saft jedoch nach einigen Tagen flüssig werden, so kocht man sie nochmals auf. Die Stachelbeeren sind besonders sehr gut in süße Gelee einzulegen.

970. Johannisbeeren in Zucker.

1 Pfund Zucker läutert man, läßt ihn etwas abkühlen, gibt 1 Pfund von den Stielen befreite Johannisbeeren hinein und läßt sie bis zum andern Tag stehen. Hierauf macht man sie warm, gibt sie auf ein Haarsieb zum Abtropfen, kocht den Saft dick ein, schäumt ihn gut, damit er recht hell ist, läßt die Beeren noch einige Mal mit aufkochen,

füllt sie in Gläser und hebt sie auf. Dieselben müssen ihre rothe Farbe behalten und schön ganz bleiben.

971. Johannisbeeren in Essig.

Man thut die von den Stielen befreiten Johannisbeeren in eine Schüssel, gibt auf 1 Pfund derselben ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, schüttelt es gut unter einander und gießt so viel Weinessig daran, daß dieser die Beeren gerade bedeckt. Nun stellt man es bis zum andern Tag in den Keller, gibt das Ganze in einen reinen Tiegel und läßt es einige Mal aufkochen, thut hierauf die Beeren zum Abtropfen auf ein Haarsieb, kocht den Saft mit etwas ganzem Zimmet und Nelken in ein Fleckchen gebunden, bis er recht hell ist und gießt ihn mit Zimmet und Nelken über die in Gläser gegebenen Beeren.

972. Johannisbeer-Gelee.

Man läutert 1 Pfund Zucker, bis er Faden zieht, gibt 1 Pfund abgeputzte Johannisbeeren hinein und läßt sie einige Mal aufkochen, bis sie schrumpfen. Nun nimmt man sie heraus, kocht den Saft dick ein, schäumt ihn recht hell und gießt ihn heiß über die Beeren.

973. Johannisbeer-Gelee anderer Art.

Die sehr reifen, trocken gepflückten, von den Stielen befreiten Johannisbeeren werden in eine reine Schüssel gethan, mit den Händen gut zerquetscht, und in einen Sack von Beuteltuch gegeben, wo der Saft in ein Porcellan-Gefäß, welches vorher gewogen wurde, laufen kann; doch darf derselbe nicht gedrückt werden, daß nichts trübes hinein kommt. Hierauf wird eben so schwer wie der Saft, fein gestoßener Zucker darunter gethan, in einer reinen Pfanne gekocht, mit einem hölzernen Löffel gerührt, bis er einige

Mal aufgekocht hat und abgeschäumt. Ist die Gelee recht hell und bleibt 1 Tropfen auf einem Zinnteller stehen, füllt man sie heiß in gewärmte Gläschen.

974. Himbeer-Gelee.

Bereitet man eben so wie die Vorhergehende.

975. Rosafarbiges Johannisbeer-Gelee.

Nimm 2 Pfund rothe und 2 Pfund weiße abgepflückte Johannisbeeren in einen Tiegel, gib 1 Schoppen Wasser hinzu und stelle dieses zugedeckt auf schwaches Feuer, bis die Johannisbeeren anfangen zu platzen, kochen dürfen sie jedoch nicht. Hierauf presse sie durch eine Serviette, klopfe zu 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker in kleine Bröckchen, gib sie in den Saft, koche und schäume diesen, bis er recht hell und klar ist und ein Tropfen auf einem Teller steht. Dann fülle ihn noch heiß in die zum Aufheben bestimmten Gläser.

976. Rohes Johannisbeer-Gelee.

Die Johannisbeeren werden verdrückt und durch ein Tuch gepreßt, dann 1 Pfund Saft mit 1¼ Pfund gestoßenem Zucker 1½ Stunde gerührt, bis es zur Gelee geworden ist, in Gläser gefüllt und aufgehoben.

977. Johannisbeer-Saft.

1 Pfund Johannisbeeren gibt man in ein Haarsieb, gießt 1 Pfund geläuterten Zucker heiß darüber, läßt dieses durchtropfen und hebt den Saft, welcher sehr fein und gut ist, auf.

978. Himbeer-Saft.

Zu 1 Maß Himbeeren gibt man in einen steinernen Hafen ½ Schoppen Weinessig und läßt es 3 Tage und

3 Nächte im Keller stehen, während dem man es jeden Tag fleißig umrührt. Nun preßt man die Himbeeren durch ein Tuch, kocht mit 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker unter fleißigem Abschäumen, bis er recht hell ist, füllt ihn in Flaschen und hebt ihn auf.

979. Ausgegohrner Himbeer-Saft.

Nachdem die Beeren zerquetscht und ausgepreßt worden, stelle man den Saft 5—6 Tage ruhig hin, wo die Gährung erfolgt sein wird. Nun nehme man die schimmliche Haut davon ab, gieße das Klare von dem darunter stehenden trüben Saft vorsichtig ab, lasse zu 20 Loth klarem Saft 1 Pfund Zucker gut durchkochen, wobei der Schaum abgenommen wird, und fülle den Saft in saubere ganz trockene kleine Flaschen oder Gläser.

980. Ausgegohrner Johannisbeersaft.

Wird wie der Himbeersaft bereitet.

981. Dreisaft.

1 Pfund Himbeersaft, 1 Pfund Johannisbeersaft und 1 Pfund saurer Kirschaft wird mit 1 Pfund Zucker wie Johannisbeersaft gekocht und aufgehoben.

982. Preißelbeeren gewöhnlicher Art.

Man wäscht die Beeren in frischem Wasser, wo die schlechten zu Boden fallen, und gibt die guten auf einen Seiher zum Ablaufen. Hierauf thut man sie in einen steinernen Topf, worin sie aufgehoben werden, gibt ein Stück Zucker und ganzen Zimmet dazu, kocht sie gut ein, läßt sie erkalten und hebt sie auf. Will man davon gebrauchen, streut man gestoßenen Zucker darauf und gießt etwas Arac hinzu.

983. Preißelbeeren in Zucker.

Werden eben so eingemacht wie die Johannisbeeren, welche sehr gut sind.

984. Preißelbeer-Saft.

Recht reife Beeren werden gut gelesen, gewaschen, weich gekocht und in ein Tuch geschüttet. Der durchgelaufene Saft wird nach dem Erkalten vom Bodensatz abgeschüttet, zu 3 Maß Saft 1 Pfund Zucker genommen, beides geschäumt, wie Johannisbeersaft gekocht und aufgehoben.

Der Preißelbeersaft wird schnell dick und braucht deßhalb kaum 10 Minuten zu kochen.

985. Preißelbeer-Gelee.

Die Beeren werden wie im Vorhergehenden gekocht, der Saft vom Bodensatz geschüttet und zu jeder Maß Saft 1 Pfund Zucker genommen. Dieses wird auf dem Feuer bei fortwährendem Schäumen ohngefähr 15 Minuten gekocht, dann vom Feuer genommen, nach einer Weile der sich zeigende Schaum abgenommen und der Saft in Gläser gefüllt. Durch zu langes Kochen verliert derselbe sein schönes Roth, muß jedoch ganz fest werden, damit man die Gelee in beliebige Figuren schneiden kann, weßhalb man zur Probe einige Tropfen Saft auf einem Teller erkalten läßt.

986. Aepfel-Gelee.

Man schält 50 Borsdorfer Aepfel, schneidet sie zu kleinen Schnitzchen und kocht sie in 1½ Maß Wasser und 1 Schoppen guten alten Wein ganz weich, schüttet Alles auf eine ausgespannte Serviette, läßt, ohne zu rühren, den Saft ganz langsam durchlaufen, schüttet diesen in ein Kesselchen, gibt die Schale einer Citrone, ganzen Zimmet und zu 2 Pfund Saft 1 Pfund Zucker hinzu, läßt ihn langsam

kochen, bis er anfängt dick zu werden, nimmt den Zimmet heraus, gibt den Saft von 2 Citronen hinein, läßt ihn vollends dick kochen und füllt ihn heiß in Gläser.

987. Aepfel-Gelee mit Vanille.

Diese bereitet man wie Obige, nur nimmt man zu zwei Pfund Saft 1 Pfund Zucker, klopft 2 große Stangen Vanille, zupft sie und läßt sie eine Nacht in 1/4 Maß kochendem Wasser, gut zugebunden, an einem warmen Ort stehen, drückt dieses dann durch eine Serviette und kocht das Vanille-Wasser mit dem Saft zur gehörigen Dicke.

988. Süße Gurken.

Gurken mittlerer Größe werden geschält, in runde Stücke geschnitten, die Kerne heraus genommen und in halb Wasser und halb Essig weich gekocht. Hierauf läutert man auf 1 Pfund Gurken 1/2 Pfund Zucker mit 1/2 Maß Weinessig, kocht etwas ganzen Zimmet, Nelken und Citronenschale in ein Fleckchen genäht damit, gibt die Gurken hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen und hebt sie auf.

989. Zucker-Gurken.

Man wäscht Gurken mittlerer Größe, trocknet sie mit einem Tuch rein ab, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Kerne heraus und legt sie über Nacht in Essig, wo sie ihre Farbe ändern. Hierauf spickt man sie mit ganzem Zimmet und Nelken, wo man zu 2 Pfund Gurken 1 Loth Nelken, 1 Loth Zimmet, 1 Maß Essig und 2 Pfund Zucker rechnet, kocht den Essig mit dem Zucker auf, gießt ihn erkaltet über die Gurken und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdann kocht man die Gurken einige Mal mit auf, schäumt sie gut ab und hebt sie auf.

990. Senf-Gurken.

Hierzu nimmt man Gurken mittlerer Größe, schält und spaltet sie, macht die Kerne heraus, schneidet jede Hälfte in 8 Stücke, legt sie über Nacht in Salz und trocknet sie mit einem reinen Tuch ab. Nun legt man eine Lage Gurken in einen steinernen Topf, hierauf eine Lage ganzen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Estrachon, Chalotten, 2 Kaffeelöffel voll Senfmehl, ein wenig Knoblauch und Gurkenkraut, dann wieder eine Lage Gurken und so abwechselnd fort, bis der Topf voll ist. Unterdessen kocht man Weinessig, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die Gurken, beschwert dieselben mit einem Schiefersteinchen und bindet sie zu.

991. Salz-Gurken.

Gurken mittlerer Größe werden 3mal 24 Stunden in Salzwasser gelegt, hierauf mit einem Tuch abgetrocknet und dann lagenweise mit Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Gurkenkraut und gewürfeltem Meerettig in einen steinernen Topf gelegt. Unterdessen wird Salzwasser gekocht und erkaltet über die Gurken geschüttet, diese mit Traubenblättern bedeckt und mit Schieferstein beschwert. Sollte nach einiger Zeit das Salzwasser trüb und schmutzig werden, gieße man frischgekochtes, erkaltetes darüber, und nimmt man Gurken zum Gebrauch heraus, legt man sie Abends zuvor in Essig.

992. Ganze Gurken in Essig.

Lege kleine Gurken 3mal 24 Stunden in Salzwasser und gib sie zum Ablaufen auf einen Seiher. Nun mache einen ordinären Essig kochend und lasse die Gurken darin kochen bis sie grün werden, lege sie dann zum Erkalten und Trocknen auf ein reines Tuch und hierauf lagenweise mit ganzem Pfeffer, einigen Nelken, Gurkenkraut, Lorbeerblättern und in Würfeln geschnittenem Meerettig in einen stei-

nernen Topf; koche Weinessig, gieße ihn erkaltet darüber, lege Traubenblätter darauf, beschwere sie mit Schieferstein und binde sie zu.

993. Birnen zu trocknen.

Die Birnen werden sehr gut, wenn man solche, nachdem sie erst vom Liegen etwas mürbe geworden sind, in kochendem Wasser ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume heraus sticht. Hierauf werden sie in einem mäßig geheitzten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

994. Brünellen zu machen.

Große reife Zwetschen werden mit einem Seiher einige Minuten in kochendes Wasser getunkt, die Haut abgezogen, die Steine herausgemacht, die Oeffnung wieder zugedrückt und wie im Vorhergehenden langsam getrocknet. Sie müssen etwas weich bleiben, werden dann auseinander gelegt, an der Luft noch ein wenig nachgetrocknet und in Schachteln aufbewahrt.

995. Zwetschen ohne Steine zu trocknen.

Sind dieselben halb trocken geworden, so drücke man an der Stielseite den Stein durch und setze sie wieder in den nicht zu heißen Ofen, doch müssen sie nicht zu lange darin sein und an der Luft etwas nachtrocknen.

996. Aepfel zu trocknen.

Man nehme reife, vom Liegen etwas mürbe gewordene Aepfel, schäle und bohre das Kernhaus heraus, oder schneide sie in der Mitte durch und trockne sie in einem mäßig geheitzten Ofen.

997. Heidelbeeren zu trocknen.

Gut ausgesuchte Beeren werden dünn auseinander gelegt in der Sonne getrocknet.

998. Quitten zu trocknen.

Diese werden, wenn sie vom Liegen etwas mürbe geworden, geschält, in 8 Theile geschnitten, getrocknet. Hiervon können einige Stück unter getrocknete Aepfel und Birnen gekocht werden, wodurch solche für Manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

Verschiedene Gemüse einzumachen und zu trocknen.

---

999. Vom Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.

Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Körbelerbsen, grüne Bohnen, gelbe Rüben, Blumenkohl und Spargel. Diese Gemüse werden mit Ausnahme von Blumenkohl und Spargel in gesalzenem Wasser halb fertig gekocht, wobei weder reichlich Salz noch Wasser genommen wird. Erbsen werden in nicht zu viel Brühe, ohne Salz, nicht über $1/4$ Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher recht schön sein muß, wird gut abgewaschen, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen gethan, und mit kochendem Wasser bedeckt. Die andern Gemüse werden ebenfalls recht dicht und so lange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen halben Fingers bleiben. Hierauf gieße man in jede so viel von der Brühe, worin die Gemüse gekocht worden sind, daß die Oberfläche eben damit bedeckt ist. Alsdann läßt man die heiß angefüllten

Büchsen gut zulöthen, denn die kleinste Oeffnung würde das Verderben der Gemüse bewirken; stellt sie dann in einen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen zwei Stunden kochen und nachdem darin erkalten müssen. Ist der Boden und Deckel leicht nach innen gebogen, so sind sie gut; sind hingegen dieselben nach außen gebogen, so hat die Büchse Luft und muß von neuem gelöthet und gekocht werden. Beim Einstellen der Büchsen in kochendes Wasser beobachte man diese eine Weile, zeigen sich kleine aufsteigende Luftblasen, so sind die Büchsen nicht fest gelöthet. Diese werden an einem kühlen trockenen Ort aufgehoben. Nach 14 Tagen sehe man nochmals nach, sind sie dann nach Außen gebogen, muß der Inhalt gleich gebraucht werden, was jedoch selten der Fall ist. Das Aufmachen geschieht entweder durch Einschlagen des Deckels mittelst eines Beiles oder mit einem glühenden Bügelstahl, welchen man darauf legt. Die Gemüse werden wie die frischen bereitet, nur dürfen sie nicht mehr kochen, sondern kochend heiß werden, wo sie kaum von frischen zu unterscheiden sind.

1000. Bohnen einzumachen.

Man zieht von den jungen Bohnen die Fäden ab, schneidet sie ganz fein, setzt sie mit kochendem etwas gesalzenem Wasser aufs Feuer und läßt sie einige Mal aufkochen. Dann thut man sie heraus, kühlt sie mit kaltem Wasser ab und schüttet sie auf ein reines Tuch zum Abtrocknen. Hierauf belegt man den Boden eines Fasses mit Traubenblättern, streut Salz darauf, legt eine Lage Bohnen darüber, drückt diese fest hinein, dann wieder Salz und fährt so fort, bis das Faß voll ist. Die letzte Lage Bohnen muß mit Salz bedeckt werden. Nun bedeckt man sie mit einem reinen Tuch, steckt dieses rings herum hinein und legt einen Deckel darauf, den man mit Steinen beschwert. Alle 14 Tage nimmt man

die sich oben darauf befindende Unreinigkeit ab, reinigt den Deckel, wäscht das Tuch aus und bedeckt Alles wie zuvor. Will man von den Bohnen kochen, lege man sie Abends zuvor in frisches Wasser, und sollten sie noch zu stark gesalzen sein, wechselt man dieses einige Mal.

1001. Saure Bohnen.

Nachdem ganz feine Böhnchen im Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und wieder erkaltet sind, werden sie in einem steinernen Topf mit etwas ganzem Pfeffer dazwischen, gethan. Unterdessen wird Weinessig gekocht, erkaltet, darüber gegossen, die Bohnen mit Traubenblättern bedeckt, mit Schieferstein beschwert und zugebunden.

1002. Bohnen zu trocknen.

Nachdem die Bohnen abgezogen, fein geschnitten und in kochendem Wasser halb fertig gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, breitet sie in Sieben aus einander und setzt sie damit in einen leicht geheitzten Ofen, trocknet sie nicht zu stark, damit sie hellgrün bleiben und nicht brechen. Auch kann man sie ausgebreitet an der Luft trocknen, jedoch dürfen sie der Sonne nicht ausgesetzt werden, weil sie sonst den guten Geschmack verlieren. Sind die Bohnen gehörig getrocknet, so hängt man sie in einem Säckchen an einem trockenen Ort auf.

Vor dem Kochen müssen die Bohnen in lauwarmem Wasser geweicht werden.

1003. Champignons, Morcheln ꝛc. einzumachen und zu trocknen.

Wenn dieselben gereinigt sind, bringt man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie darin einige Mal aufkochen und nachher auf einem Tuch trocken ablaufen, worauf sie dann

mit gutem Oel in ein Geschirr gebracht werden. Auch können sie in der Sonne oder bei gelinder Ofenwärme getrocknet werden.

1004. Vom Trocknen aller Arten Küchenkräuter und Gemüse.

Das Trocknen der Kräuter und Gemüse ist sehr nützlich, da sie ihre wässerigen Theile verlieren, an langer Dauer gewinnen und viel schneller fertig gekocht werden. Man verfährt dabei wie folgt: Die weniger saftigen Gewürzkräuter, als Thymian, Basilicum, Pfefferkraut u. s. w. werden gewaschen, in kleine Büscheln gebunden und in die Luft, aber nicht an die Sonne zum Trocknen aufgehängt. Andere Kräuter, Salate, Kohlarten und Wurzelwerke werden gereinigt und geputzt, wie zum Kochen klein geschnitten und im Wasser sauber gewaschen. Dann läßt man das Wasser gut ablaufen, und breitet die Gewächse auf Sieben oder Brettern aus, damit alles Wasser abläuft, hierauf setzt man sie auf den warmen Ofen oder an denselben oder in einen mäßig warmen Backofen, wo man sie fleißig umwendet. Man trocknet sie so lange, bis die Stiele leicht zerbrechen, wenn man sie biegt und bis man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. Alsdann bringt man sie in den Keller so lange, bis sie sich wieder zusammen drücken lassen, ohne zu zerbrechen. Nun macht man Papierdüten, wie die Tabackspaquete und stampft die Blätter oder Wurzelschnitte fest hinein. An einem trockenen Ort halten sie sich viele Jahre. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man ungefähr 1 Loth auf die Person, brüht es mit kochendem Wasser an und läßt es ein paar Mal damit aufkochen. Alsdann gießt man es ab, und Fleischbrühe daran, und verfährt damit, wie mit frischen Gewächsen. Auch ist es gut, Wurzelwerk, Spargel, Erbsen u. dgl. vor dem Ge-

brauch über Nacht in frischem Wasser weichen zu lassen, wodurch sie besser aufquillen.

Getränke.

1005. Mandel-Milch.

¼ Pfund süße Mandeln werden abgezogen und in kaltes Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben, dann abgeschüttet und im Mörser mit etwas Wasser gestoßen, hierauf 3 Schoppen Wasser und ¼ Pfund fein gestoßener Zucker daran gerührt und das Ganze durch eine Serviette gepreßt. Die zurückgebliebenen Mandeln werden nochmals im Mörser gestoßen, 1 Schoppen Wasser daran gegossen, zum zweiten Mal durch eine Serviette gedrückt und die sämmtliche Mandelmilch in eine Flasche gefüllt, dieselbe einige Zeit in kaltes Wasser gestellt und hierauf in Gläsern servirt.

1006. Mandel-Milch-Essenz.

Zu 1 Flasche nimmt man 1 Pfund Zucker mit Wasser ganz dick geläutert, stoßt 1 Pfund Mandeln, worunter 1 Loth bittere sein müssen, mit etwas Wasser recht fein, läßt sie mit dem Zucker einige Mal aufkochen, preßt sie durch ein Tuch, und ist es erkaltet, füllt man es in die Flasche und korkt sie zu.

1007. Limonade-Essenz.

1 Pfund Zucker wird geläutert und gut abgeschäumt, dann das Gelbe von 3 Citronen auf Zucker abgerieben, so-

wie der Saft und das Mark derselben, woraus jedoch die Kerne entfernt wurden, in den heißen Zucker gerührt, dieses erkaltet in Flaschen aufbewahrt, und zum Gebrauch mit frischem Wasser verdünnt.

1008. Warme Limonade.

12 Loth Zucker und die fein abgeschälte Schale einer halben Citrone werden mit 1 Maß Wasser aufgekocht; dann der Saft von 2 Citronen daran gegeben, das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser gefüllt und servirt.

1009. Kalte Limonade.

1 Citrone wird an 12 Loth Zucker abgerieben und in eine Porzellanschüssel gethan, dann 1 Maß Wasser darauf gegossen und der Saft von 2 Citronen daran gegeben; ist der Zucker ganz aufgelöst, durch eine Serviette gegossen, in Gläser gefüllt und servirt.

1010. Erdbeer-Wasser.

1/4 Pfund Erdbeeren und eben so viel Himbeeren werden in einer Schüssel unter einander gemengt, 3 Schoppen Wasser daran gegossen, das Ganze durch eine Serviette gepreßt, dann mit 1/4 Pfund feinem Zucker versüßt und servirt.

1011. Himbeer-Wasser.

Man zerquetscht gute, reife Himbeeren in einer irdenen Schüssel, drückt den Saft durch ein Tuch, gibt zu einer Maß Saft 2 Maß Wasser und den Saft einer Citrone, versüßt ihn nach Gutdünken mit Zucker und läßt ihn durch eine Serviette laufen.

1012. Hoppelpopel.

4 Eierdotter treibe man mit 4 Loth gestoßenem Zucker ab, bis sie dicklich werden und quirle 4 Löffel voll Arac und

$1/2$ Maß kochendes Wasser daran, bis es schäumt. Dann werden damit die Gläser gefüllt und der Hoppelpopel warm getrunken.

1013. Hafergrütze zum Getränk für Kranke.

Man nimmt zu 2 Maß Wasser eine Hand voll Hafergrütze, eben so viel Weinbeeren und 2 Loth Candiszucker, kocht es $1/2$ Stunde, gießt es ab und gebraucht es abgekühlt als kühlendes, zugleich auch nährendes Getränk.

1014. Ein sehr gutes Getränk bei Diarrhoe.

Es wird $1/4$ Pfund guter Reis abgebrüht, mit 1 Loth Zimmet in einem irdenen Hafen zu $1^1/_2$ Maß kochenden Wassers gegeben, bis zu 1 Maß eingekocht, ohne Rühren durch ein Sieb geschüttet und mit oder ohne Zucker den Tag hindurch getrunken und solches bis zur gänzlichen Besserung fortgesetzt.

1015. Molken.

Mit 2 Maß frisch gemolkener Milch werden 2 Eßlöffel voll Weinessig oder der Saft einer Citrone gekocht. Wenn sie geronnen ist, seihet man sie durch eine Serviette und versüßt die durchgelaufene Flüssigkeit nach Belieben mit Zucker.

1016. Chocolade.

Man thut $1/2$ Maß Milch in einen Topf und setzt sie auf's Feuer. Sobald dieselbe anfängt zu kochen, schüttet man 8 Loth geriebene Chocolade und etwas Zucker hinein und läßt es gehörig kochen. Nun rührt man einige Eierdotter mit der kochenden Chocolade an und servirt sie.

1017. Warmes Bier.

Man koche $1/2$ Maß Bier mit ohngefähr 6 Loth Zucker, schäume es einige Mal ab, koche eben so viel gute Milch

oder Rahm und lasse beides einige Minuten abstehen. Unterdessen werden 5 bis 6 Eierdotter verkleppert, das Bier unter fortwährendem Rühren langsam daran gegossen, dann die abgekochte Milch oder Rahm und Alles noch einige Minuten gesprudelt, damit es recht fein und schaumig wird.

1018. Reformirter Thee.

In eine halbe Maß kochender Milch schüttet man einen reichlichen Kaffeelöffel voll guten Thee, und läßt ihn nebst gestoßenem Zimmet, 3—4 Nelken und hinlänglichem Zucker einige Mal aufkochen, bis er gehörig ausgezogen ist, dann seiht man ihn durch ein Haarsieb, rührt ihn, wenn er wieder kocht, mit einigen Eierdottern ab und trägt ihn in einer Theekanne auf.

1019. Kaiserthee.

Zu einer Tasse wird ein Eßlöffel voll Candis fein gestoßen mit einem Eidotter in der Tasse gut abgerührt, zwei Kaffeelöffel voll frisches, reines, süßes Mandelöl so lange dazu gerührt, bis es schäumt, eine Tasse abgeseihter Eibischthee dazu gegossen und wohl unter einander gemengt. Dieser Thee ist für Husten besonders zu empfehlen.

1020. Tisch-Punsch.

Man füllt die Gläser zur Hälfte mit feinem Zucker, schneidet abgeschälte Citronen in Scheiben, entfernt die Kerne daraus und legt in jedes Glas eine Scheibe, gießt heißen grünen Thee darauf und Arac oder Rum nach Belieben und servirt es. Diesen Punsch bereitet man am Theetische.

1021. Rother Wein-Punsch.

Man läßt 1½ Maß Burgunder, 1 Maß Wasser und so viel Zucker, bis dieses angenehm süß ist, in einem reinen

Geschirr kochend heiß werden, kochen darf es jedoch nicht, nimmt es vom Feuer, gießt ½ Maß Arac oder Rum hinzu und läßt es nochmals kochend heiß werden, gibt den noch fehlenden Zucker hinzu, füllt den Punsch in die Terrine und servirt ihn.

1022. Weißer Wein-Punsch.

2 Pfund in kleine Stückchen geklopfter Zucker, von zwei Citronen die Schale auf Zucker abgerieben, sowie der Saft derselben, und die Schale und der Saft von 2 Pomeranzen werden in eine Porzellanschüssel gegeben, mit ½ Maß Arac oder Rum übergossen, und zugedeckt hingestellt, bis der Zucker zergangen ist. Unterdessen wird 1 Maß alter, guter Wein mit 1 Maß Wasser kochend gemacht, sogleich über die obige Masse gegossen und heiß servirt. Sehr angenehm schmeckt der Punsch, wenn man das Wasser, ehe es zu dem Wein kommt, mit einem Stengelchen Vanille aufkocht.

1023. Punsch.

Klopfe 2½ Pfund Zucker in kleine Stückchen, gib ihn nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale und den Saft von 6 Citronen in eine Porzellanschüssel, übergieße dieses mit 1 Flasche Arac und lasse es zugedeckt stehen. Unterdessen mache 1 Flasche Wein mit 2 Maß Wasser kochend, gieße es über die Masse und servire es heiß. — Will man den Punsch sehr gut haben, nimmt man statt Wasser grünen Thee und gibt noch einige Pomeranzen dazu.

1024. Eier-Punsch.

Man kocht 1 Maß Wein mit ¼ Pfund Zucker, ½ Quint ganzen Zimmet und etwas Citronenschale ein wenig. Dann rührt man 7 Eierdotter mit etwas kaltem Wasser ab und rührt sie mit dem kochendem Wein, bis er ganz

schaumig ist, läßt ihn durch's Haarsieb laufen und gibt einige Löffel voll Arac dazu.

1025. Glühwein.

Zu 1 Maß rothen Wein nimmt man 1 Pfund Zucker, ½ Loth Nelken, ½ Loth Zimmet, gröblich gestoßen und die Schale einer Citrone, kocht dieses mit einander bis der Zucker aufgelöst ist, läßt es durch ein Haarsieb laufen, deckt es gleich zu und kühlt es etwas ab.

1026. Citronen-Wein.

Von einer Flasche guten alten Wein wird 1 Schoppen in eine Schüssel gegossen, die Schale einer halben Citrone und 8 Eßlöffel voll Zucker dazu gegeben und dieses zugedeckt 2 — 3 Stunden hingestellt. Dann gießt man es durch ein leinenes Tuch zu den andern 2 Schoppen Wein und servirt das Ganze.

1027. Heißer Eierwein.

Zu jeder ¼ Maß weißen Wein nimmt man 1 Ei und 3 Loth Zucker und schlägt dieses auf raschem Feuer mit dem Schneebesen bis vor's Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

1028. Kalter Eierwein.

Man nimmt zu ¼ Maß weißem oder rothem Wein 2 Eierdotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und Muskatnuß und dann den Wein langsam dazu.

1029. Bischof.

3 süße Pomeranzen werden auf einem Rost über schwachem Kohlenfeuer von allen Seiten bräunlich gebraten, hierauf in eine Kanne, welche das Feuer vertragen kann,

gelegt, auf Kohlen gestellt, 2 Maß Burgunder, 1/2 Schoppen Wasser, 1 Pfund Zucker, 1 Stück Zimmet und einige Nelken dazu gegeben, die Masse kochend werden lassen, dann die Pomeranzen heraus genommen, mit einem silbernen Löffel ausgedrückt und das Ausgedrückte gleich wieder dazu gegeben, das Ganze durch ein Tuch gegossen, sogleich heiß in Gläser gefüllt und servirt.

1030. Maitrank.

1 1/2 Loth Waldmeister, 1 Loth Guntermännlein, 1 Loth Wachholderbeerblätter und 2—3 schwarze Johannisbeerblätter werden mit einer in Scheiben geschnittenen Citrone in eine Porzellanschüssel gethan, 1/2 Pfund Zucker hinzugegeben und 1 1/2 Maß guter Wein darüber gegossen; dann bedeckt man die Schüssel und läßt es eine halbe Stunde stehen, während dem man die Kräuter einige Mal untertaucht. Hierauf wird der Trank durch eine Serviette gegossen und in Gläser servirt.

Man kann den Maitrank auch nur von Waldmeister bereiten, wo man einige geschälte in Scheiben geschnittene Pomeranzen hinzu fügt.

1031. Johannisbeer-Wein.

Ganz reife Johannisbeeren pflückt man von den Stielen, zerdrückt sie in einem hölzernen Gefäß und läßt sie über Nacht stehen. Dann preßt man sie durch ein Tuch, gießt so viel Maß Saft es sind, so viel Maß Wasser hinzu, gibt zu einer jeden solchen Maß 1/2 Pfund fein gestoßenen Zucker und will man den Wein stark haben, zu 6 Maß 1 Maß Franzbranntwein. Dann füllt man ihn in ein Fäßchen, in welchem zuvor Wein war, macht es jedoch wegen des Gährens nicht ganz voll und behält zum Auffüllen etwas zurück, was man in Flaschen füllt und diese mit Papier zubindet.

Alsdann bringt man das gefüllte Fäßchen in den Keller auf das Lager, wo es 4 Wochen unverrückt liegen muß, bis die Gährung vorüber ist. Wenn es ausgegohren hat, so füllt man das Fäßchen mit dem zurückbehaltenen Safte voll und macht den Spund, jedoch nicht zu fest zu, so daß er noch etwas Luft hat. Hört man das Brausen nicht mehr, treibt man den Spund fest hinein und läßt das Fäßchen wohl verwahrt 8 — 12 Wochen liegen. Hierauf füllt man den Wein in Flaschen. Auch kann man, um ganz sicher zu gehen, denselben vorher durch einen Filtrirsack laufen lassen, und dann die Flaschen damit bis an den Hals füllen, wobei man den Kork nicht zu fest hinein treiben darf, weil sie sonst leicht zerspringen. Man hebt die Flaschen aufrecht stehend im Keller am dunkelsten Ort auf.

1032. Grog.

Man vermischt 2 Theile kochendes Wasser mit 1 Theil Arac oder Rum und Zucker nach Belieben.

1033. Veilchen-Essig.

Man thut 2 — 3 Hand voll blaue, wohlriechende Veilchen, ohne Stiele, in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie gut verkorkt einige Zeit in der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, schüttet den Essig durch ein Fließpapier und hebt ihn in einer Flasche zum Gebrauch auf. — Es wird davon ½ Kaffeelöffel voll in ein Glas Wasser geschüttet und mit Zucker versüßt. Auch ist dieser Essig eine feine Würze an Saucen und Ragouts.

1034. Himbeer-Essig.

5 Maß Himbeeren werden etwas verrührt, mit 1 Maß guten Weinessig 24 Stunden hingestellt und ausgepreßt. Am andern Tage wird der klare Saft abgeschüttet, zu jeder

Maß Saft 1 Pfund Zucker genommen, dieses aufs Feuer gesetzt, gut geschäumt und abgekühlt in Flaschen gefüllt, welche gut verkorkt und versiegelt werden. Man hebt den Essig an einem kühlen Ort auf; derselbe ist ein guter Erfrischungstrank.

1035. Obst-Essig.

Hiezu kann man alles schlechte Obst anwenden. Dieses wird klein gestampft, in reine hölzerne Gefäße gethan und nach der Masse mit kochendem Wasser übergossen. Hierauf deckt man es zu, stellt es an einen warmen, der Luft nicht ausgesetzten Ort, und läßt es in Gährung kommen, wozu ungefähr 5 — 6 Tage erforderlich sind. Dann wird die Flüssigkeit durch ein Sieb oder reines Tuch von dem Obste abgesondert, in Weinfäßchen gefüllt und an einen warmen Ofen gestellt. So hat man in einigen Wochen einen recht guten sauren Essig, welchen man in Flaschen aufhebt.

1036. Guter Wein-Essig.

Zu 4 Maß Weinessig nimmt man 1 Teller voll Estrachon, 4 — 5 kleine Chalotten, 2 Stückchen Knoblauch, 1/2 Loth weißen Pfeffer, 5 Nelken, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Finger langes in Würfel geschnittenes Stück Meerrettig, und 20 — 25 süße Weichseln, stellt dieses 4 Wochen in die Sonne, seihet es ab und füllt es in Krüge.

Liqueure.

1037. Vanille-Liqueur.

Man gießt 2 Maß gut gereinigten Weingeist in ein Einmachglas, gibt 1 Loth Vanille mit Zucker fein gestoßen,

½ Loth feinen Zimmet, das klein geschnittene Gelbe einer Citrone, 1½ Pfund Zucker, 1½ Quint Cochenille zu rothem Pulver gerieben und 12½ Gran Alaun dazu, gießt 2 Maß Wasser daran, bindet das Glas mit Leinwand fest zu, schüttelt die Masse täglich einmal tüchtig durch, filtrirt sie nach 8 Tagen durch Fließpapier, und hat der Liqueur eine schöne hellrothe Farbe, hebt man ihn in Flaschen auf.

1038. Citronen-Liqueur.

Zu 2 Maß gereinigtem Weingeist gibt man 2 Maß Wasser, 1½ Pfund feinen Zucker, das Gelbe von 4 Citronen auf Zucker abgerieben, sowie den Saft einer Citrone, gibt dem Liqueur eine gelbe Farbe mit einigen Kaffeelöffeln voll holländischen Syrup, schüttelt die Masse gut unter einander, läßt sie 8 Tage stehen und filtrirt sie dann.

Diesen Liqueur kann man statt Punsch-Essenz verwenden, wenn man etwas gebrühten grünen Thee dazu nimmt.

1039. Zimmet-Liqueur.

½ Pfund Zucker läutert man mit 1 Maß Wasser und läßt ihn erkalten. Nun gibt man einige Tropfen Zimmetöl auf einen Teller, rührt ½ Eßlöffel voll Zucker gut darunter; um es aufzulösen und zu verdünnen gießt man einige Eßlöffel voll Weingeist daran, füllt dieses in eine Flasche, gießt 1 Maß Weingeist, 30 Gran schwer Gewicht, und das Zuckerwasser dazu, schüttelt es gut durch einander und filtrirt es durch Fließpapier.

1040. Kümmel-Liqueur.

Diesen bereitet man wie den vorigen, nur nimmt man statt Zimmetöl, Kümmelöl.

1041. Pfeffermünz-Liqueur.

Wird ebenfalls wie der obige bereitet, nur nimmt man Pfeffermünzöl, reibt mit demselben und mit dem Zucker noch einen Eßlöffel voll Spinattropfen oder für einige Kreuzer grüne Farbe aus der Apotheke, damit der Liqueur die nöthige grüne Farbe erhält.

1042. Pomeranzen-Liqueur.

Hiezu nimmt man einige Tropfen Pomeranzenöl, einige Tropfen Nelkenöl und einige Tropfen Citronenöl und gibt, damit der Liqueur eine schöne Farbe bekommt, etwas gebrannten Zucker dazu, im Uebrigen verfährt man wie bei dem Zimmetliqueur.

1043. Anis-Liqueur.

Mit diesem verfährt man wie mit dem Zimmetliqueur, nur nimmt man dazu statt Zimmetöl Anisöl und 1 Kaffeelöffel voll Zuckerjus.

1044. Chocolade-Liqueur.

1 Maß Weingeist oder Franzbranntwein wird mit 12 Loth geriebener Chocolade vermischt, in eine Flasche gefüllt, diese zugebunden 8 Tage an einen warmen Ort gestellt und täglich einmal aufgeschüttelt. Hernach werden 12 Loth Zucker mit 1 Schoppen Wasser gekocht, dieses erkaltet mit dem Uebrigen vermischt und durch Fließpapier filtrirt. Sollte der Liqueur zu stark sein, kann man noch etwas reines Brunnenwasser hinzu gießen.

1045. Nuß-Liqueur.

Man schneidet grüne Nüsse vor Johanni, zu Anfang des Sommers, in kleine Würfel, gibt zu 1 Pfund Nüsse 1 Maß guten Branntwein oder Weingeist und läßt dieses

zugebunden an einem warmen Ort 14 Tage stehen, während es alle Tage ein wenig gerüttelt wird. Hierauf gießt man es durch ein Tuch oder Sieb, läutert zu 1 Maß Branntwein 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser, gibt ½ Loth geschnittenen Citronat, ½ Loth Pomeranzenschale, ½ Loth ganzen Zimmet und ¼ Loth Nelken, letzteres beides in ein Fleckchen gebunden, dazu, füllt Alles in eine Flasche, stellt diese, während dem man sie alle Tage schüttelt, 14 Tage in die Sonne, filtrirt den Liqueur durch Fließpapier und hebt ihn zum Gebrauch in Flaschen auf.

Will man den Liqueur geringer machen, so nimmt man nur ½ Pfund Zucker und 1 Maß Wasser dazu.

1046. Kirschen-Liqueur.

In eine Flasche gebe man 1 Pfund fein gestoßenen Candiszucker, 1 Loth Zimmet, 30 Nelken, ¼ Pfund Citronat und Pomeranzenschale, 20 zerstoßene, gedörrte Kirschen, 1½ Maß guten Hefen-Branntwein oder Weingeist und Wasser, je nachdem der Liqueur stark sein soll; schüttelt Alles gut unter einander, und stellt es 4 Wochen an einen warmen Ort oder in die Sonne, während man es alle Tage einige Mal schüttelt. Nun gießt man den Liqueur durch ein reines Tuch, filtrirt ihn dann durch Fließpapier und hebt ihn in Flaschen auf.

1047. Quitten-Liqueur.

Man reibt reife Quitten auf einem Reibeisen und preßt sie durch ein Tuch. Dann gibt man zu 2 Maß Quittensaft 2 Maß guten Branntwein oder Weingeist, 2 Loth Muskatblüthe, 1 Loth feinen Zimmet, 1 Loth Gewürznelken, 8 Loth bittere Mandeln und 1 Pfund Zucker, letzteres fein gestoßen, füllt Alles in eine Flasche, schüttelt es gut unter einander und läßt es zugebunden 14 Tage an einem kühlen

Ort stehen. Hierauf gießt man es durch ein Tuch, filtrirt es durch Fließpapier und hebt den Liqueur in Flaschen auf. — Will man ihn süßer haben, nimmt man ½ Pfund Zucker mehr.

1048. Weichsel-Branntwein.

Man gibt 3 — 4 Hand voll gestoßene Weichselkerne in eine Flasche, gießt 6 Maß Frucht-Branntwein darüber, bindet die Flasche zu und stellt sie 14 Tage an einen warmen Ort, während dem man sie alle Tage schüttelt. Hierauf gießt man den Branntwein durch ein Tuch, filtrirt ihn, und hebt ihn in Flaschen auf.

1049. Französischer Erdbeer-Liqueur.

Man fülle eine Liqueurflasche zur Hälfte mit reifen Erdbeeren und halb mit gestoßenem Candiszucker und gieße sie dann voll feinen Arac oder Franzbranntwein, stelle sie täglich an die Sonne, gieße nach Verlauf von einigen Monaten den Inhalt durch ein Flanelltuch und der Liqueur ist fertig.

1050. Rossoli.

4 Loth frisches Süßholz, 2 Loth Anis, 2 Loth Nelken, 2 Loth Cardamom und eben so viel Muskatblüthe wird gröblich gestossen und mit 4 Maß guten Franzbranntwein übergoßen. Dieses wird 8 Tage in einer Flasche oder einem Glase an einen lauwarmen Ort gestellt und bisweilen umgerührt. Alsdann preßt man die Flüssigkeit aus, gibt 3 Loth feinen Zucker hinein und filtrirt sie zuletzt.

Vom Tranchiren.

1. Im Allgemeinen.

Der Zweck des Tranchirens besteht hauptsächlich darin, dem gekochten, gebratenen oder gedämpften Fleisch ein schönes Ansehen zu geben, denn es ist sehr unappetitlich, ein schlecht geschnittenes Fleisch oder Geflügel auftragen zu sehen. Es ist bei den meisten Fleischsorten, besonders aber bei dem Rindfleisch darauf zu sehen, daß dasselbe mit einem dünnen, scharfen Messer quer über die Fasern iu passende Stücke geschnitten wird, was schnell und mit einer Leichtigkeit geschehen muß, denn durch das feste Aufdrücken mit dem Messer drückt sich das Fleisch zusammen, und die einzelnen Fasern reißen ab. Die geschnittenen Stücke werden jedes Mal, fettes und mageres Fleisch zusammen, in schöner Ordnung auf eine Platte gelegt. Das Tranchiren muß stehend verrichtet, und das Fleisch mit einer starken zweizinkigen Gabel, nicht zu weit von sich entfernt, fest gehalten werden. Auch dürfen die verschiedenen scharfen Messer, theils dünn und lang, theils sehr stark, nicht fehlen. Die einzelnen Schnitten des Fleisches werden, wie sie auf einander folgen, nahe an einander gelegt, so daß sie das Ansehen eines Ganzen behalten.

2. Gekochtes Rindfleisch.

Nachdem man das Rindfleisch aus der Fleischbrühe auf ein Tranchirbrett gelegt hat, schneidet man es in schöne halbe Finger dicke Scheiben, legt diese kranzförmig, das Fette nach außen auf eine runde Platte und garnirt sie mit Petersilie. Ist das Fleisch auf einer langen Platte anzurichten, wird es geschnitten wieder zu einem ganzen Stück geordnet.

3. Englischer Braten oder Roastbeef.

Der Braten wird zuerst seiner Länge nach in der Mitte durchschnitten, diese Stücke dann vom Knochen losgelöst, indem man mit einem großen Messer hart am Rückgrat herunter schneidet, und in die Quere in dünne Schnitten getheilt, fettes und mageres auf eine Platte gelegt, mit dem Saft begossen, mit ausgestochenen Kartoffeln garnirt und aufgetragen.

4. Lendenbraten.

Dieser wird ebenfalls in schöne Stücke geschnitten, in seiner natürlichen Lage auf einer langen Platte angerichtet, auf beiden Seiten mit verschiedenen Gemüsen abwechselnd garnirt und mit dem Saft begossen.

5. Kalbsnierenbraten.

Die Rückgratknochen werden schon, ehe der Braten gebraten wird, durchgehackt. Beim Tranchiren schneidet man zuerst die Niere heraus, theilt sie in schöne Scheiben und schneidet dann den Braten über die Quere in passende Stücke, legt sie zierlich auf eine Platte und auf jedes Stück Braten ein Stück Niere; oder es wird die Niere in 2 Theile geschnitten und in die Mitte des Bratens gelegt.

6. Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust muß schon roh ausgebeint und die harten Brustknochen heraus genommen werden. Die Brust wird zuerst der Länge nach in 2 gleiche Theile getheilt, dann die Knorpeln blattweise, damit jedes Stück einen Theil Farce bekommt, sowie auch die Rippen, wo man zwischen jeder noch 1—2 Stücke heraus schneidet, damit dieselben nicht zu groß werden.

7. Kalbs-, Schweine-, Hirsch-, Reh- und Hammelschlegel.

Die Gabel wird beim Gelenk eingestochen und mit dem Messer am Ende vom Schlegel bis auf den Knochen durchschnitten, die obere Hälfte nochmals durchschnitten, der Deckel auf's Tranchirbrett gelegt, in die Quere 2 Messerrücken dicke Schnitten daraus geschnitten, dieselben in gehöriger Ordnung wieder zusammen gestellt, der Braten auf eine Platte gegeben, das geschnittene Obertheil an seine vorige Stelle gelegt, damit der Braten seine natürliche Form erhält und mit guter Bratensauce übergossen.

8. Hirsch- und Rehziemer.

Das Fleisch wird auf beiden Seiten vom Rückgrat gelöst, der Länge nach in Finger lange Stücke geschnitten, jedes Stück in 4—5 dünne Schnitten getheilt, die Schnitten wieder auf den Braten an ihrem vorigen Platz gelegt und mit dem Saft begossen.

9. Schinken.

Am Ende desselben schneidet man alles Schwarze rund herum weg, zieht dem Schinken noch warm die Schwarte rückwärts gegen das Knie herunter und schneidet sie ab. Ist er erkaltet, tranchirt man ihn wie einen Schlegel, ordnet

ihn auf einer Platte, daß er wieder seine ganze Form erhält, macht eine zierlich geschnittene Manschette von rothem und weißem Papier um den Knochen und verziert ihn mit saurer Gelee. Man kann auch den Schinken der Länge nach in 2 — 3 Stücke vom Knochen schneiden, ein jedes Stück in feine Blätter, diese zierlich auf eine Platte anrichten und in geschmackvoller Abwechslung mit zweifarbiger Gelee garniren.

10. Gebratener Hase.

Die Schenkel werden zuerst abgehackt und das Fleisch davon in passende Stücke abgeschnitten, jedoch so viel wie möglich die Stücke wieder in ihre vorige Lage zusammen gelegt. Den Rücken theilt man mit einem starken Messer, wobei man jedes Mal das Gelenk treffen muß, quer in zwei Finger breite Stücke und legt den Hasen auf eine Platte wieder in seiner ganzen Form.

11. Kapaunen oder Hahnen.

Wenn der Hals abgeschnitten, wird die Gabel an der Brust angesetzt, die Schlegel abgelöst und solche im Gelenk in 2 Theile getheilt. Hierauf durchschneidet man beide Flügel zunächst am Gelenk, etwas von der Brust daran lassend, löst den Brustknochen von dem Rücken ab, schneidet das Brustfleisch in schöne Schnittchen und theilt den Rücken in drei Stücke.

12. Junge Hühner.

Die noch ganz jungen Hühner werden in 4 Theile getheilt, indem man sie der Länge nach in der Mitte spaltet und die beiden Hälften dann querüber an den Schenkeln durchschneidet.

13. Tauben.

Werden wie die jungen Hühner in 4 Theile geschnitten.

14. Wachteln, Lerchen, Krammetsvögel.

Diese werden nicht zerschnitten, sondern ganz servirt.

15. Schnepfen.

Zuerst wird der Kopf mit dem Hals am Rumpf abgeschnitten, dann die Schenkel losgelöst, die Flügel an ihren Gelenken abgeschnitten, die Brust wird ganz gelassen oder ist sie groß, der Länge nach gespalten und beim Auflegen auf eine Platte der Kopf oben darauf gelegt und das Schnepfenbrod rings herum.

15. Rebhühner.

Diese werden in 6 Stücke zerlegt, zuerst die Schlegel abgelöst, die Flügel durch das Gelenk abgeschnitten, so daß noch von der Brust etwas daran bleibt, die Brust dann der Länge nach gespalten und quer durchschnitten.

16. Welscher Hahn.

Zuerst wird der Kopf abgeschnitten, alsdann die Schenkel losgelöst und im zweiten Gelenk durchschnitten, eben so die beiden Flügel im Gelenk und jeder Schenkel und Flügel in 2 Theile getheilt. Hierauf wird das Brustfleisch der Länge nach vom Gerippe abgelöst und in schöne Stückchen zertheilt, der Rücken ebenfalls mit einem scharfen Messer in Stücke gehauen und Alles auf eine Platte in schöner Ordnung, die weißen Bruststückchen oben darauf, gelegt.

17. Gefüllte Gans oder Ente.

Diese tranchirt man wie den welschen Hahnen, nur werden die Bruststücke, nachdem sie geschnitten der Länge

nach auf eine Platte gelegt, in die Mitte die Farce gegeben und unten und oben jeden in 2 Theile getheilten Schenkel.

18. Spanferkel.

Bei einem gebratenen Ferkel ist die rösche Haut das Schmackhafteste und muß das Tranchiren so schnell wie möglich geschehen. Zuerst wird der Kopf dicht am Halse abgeschnitten, in der Mitte von einander gespalten und das Gehirn mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann wird das Ferkel der Länge nach gespalten, die beiden Vorder- und Hinterschenkel abgelöst, jeder in 2 Theile getheilt und von den übrigen beiden Seiten kleine Stücke geschnitten. Der Kopf wird dann in die Mitte der Platte gelegt, das übrige Fleisch in schöner Ordnung darum gereiht, wobei die Hautstückchen oben auf zu liegen kommen.

19. Fische.

Bei den größern Fischen, wie bei den Salmen, Hechten, Karpfen u. s. w. wird, wenn sie ganz auf den Tisch kommen, mit einem Fischlöffel am Rückgrat der Länge nach herunter gefahren, das Fleisch dann mit dem Löffel nach dem Bauche hin von den Gräten losgelöst, ohne jedoch dieselben zu durchstoßen, und über die Quere in passende Stücke getheilt.

Speise-Zettel.

1.

Sago-Suppe mit Jus.
Häring in kalter Sauce mit Gelee garnirt.
Gebratenes Rindfleisch mit Sauce und süßen Gurken.
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettig und sauren Gurken.
Rothes Kraut mit gebratenen Feldhühnern und Bratwurst.
Carviol mit Cotelettes und dürrer Zunge.
Hühner-Ragout mit Butterteig-Kranz.
Bechamelle-Auflauf mit Früchten eingelegt.
Gebratener Aal mit Citronenschnitz.
Gebratener Indian mit Aepfel-Compot.
Brod-Pudding mit rother Weinsauce.
Rehbraten mit eingemachten Weichseln.
Maraschino-Creme.
Schinken mit Salat.
Süße Gelee mit Früchten eingelegt.
Torten, Bisquit und mehrere Bäckereien.
Kaffee.

2.

Wirsing-Suppe mit Butterbisquitschnittchen.
Aal in saurer Gelee.
Rindfleisch mit kaltem Meerrettig und Sauce.

Lendenbraten mit gerösteten Kartoffeln und Sauce.
Eingesetztes Hechtkraut mit Bratwürsten und Erbsen.
Gelbe Rüben mit Cotelettes.
Wildes Enten-Ragout mit abgerührten Klößchen garnirt.
Gebrühter Pudding mit Hiefenmarksauce.
Kapaunen mit eingemachten Zwetschen.
Schwarz-Brod-Pudding mit rother Weinsauce.
Hasenbraten mit eingemachten Melonen.
Maraschino-Creme.
Schinken mit Salat.
Burgunder-Gelee.
Torten.

3.

Französische Suppe und Lebersuppe.
Gebratener Hecht mit kleinen Kartoffeln.
Rindfleisch mit süßem Meerrettig und süßen Gurken.
Gebratenes Rindfleisch mit Sauce und Bohnen-Salat.
Blaukraut mit Schweinscotelettes und Salami.
Carviol mit gebackenen Hühnern und Zunge.
Bries-Ragout mit Butterteig-Rand.
Bisquit-Auflauf mit Wein-Creme.
Indian mit Aepfel-Compot und eingemachten Weichseln.
Gebratener Aal mit Citronen.
Rehbraten mit gezuckerten Pomeranzen.
Russischer Creme.
Schinken mit Salat.
Süße Gelee.
Torten.

4.

Nudelsuppe.
Lachs mit Butter.
Rindfleisch mit Sardellensauce, Gurkensalat und kaltem Meerrettig.

Rosenkohl mit Cotelettes und Bratwürsten.
Englisches Tauben=Ragout.
Mandel=Pudding mit Wein=Creme.
Kapaunen mit Compot.
Gebratener Aal mit Citronen.
Maraschino=Creme.
Rehbraten mit Salat.
Torten.

5.

Lerchen=Suppe mit gebähten Schnitten.
Kartoffeln=Pastetchen mit Farce.
Rindfleisch mit Meerrettig und Kresse.
Blaukraut mit Bratwürsten und Zunge.
Feldhühner=Ragout mit Butterteig=Schnittchen.
Schwarz=Brod=Pudding mit Kirschen=Sauce.
Hasenbraten mit Salat.
Torte.

6.

Wirsing=Suppe mit gebähten Schnittchen.
Hecht mit Kartoffeln und zerlassener Butter.
Englisches Rindfleisch mit Senf=Gurken und Sauce.
Wirsing mit Zunge und gefüllten Pfannkuchen.
Schnepfen=Ragout mit gebähten Schnittchen garnirt.
Bechamelle=Auflauf mit Aprikosen.
Hasenbraten mit Salat.
Aepfel=Compot mit Wein=Creme mit Früchten und Gelee garnirt.

7.

Krebs=Suppe mit Klößchen.
Macaroni im Form.
Rindfleisch mit Sauce und rothen Rüben.
Sauerkraut mit Erbsen und Schweinebraten.

Hühner-Ragout mit Champignon garnirt.
Eingesetzte Pfannkuchen.
Gansbraten mit Salat.
Torte.

8.

Jus-Suppe mit Eierkäse und gebähten Schnitten.
Italienische Macaroni.
Rindfleisch mit süßen Gurken und warmem Meerrettig.
Sauerkraut mit gerührtem Kartoffelbrei und gedörrtem Schweinefleisch.
Schwarzwildpret-Ragout.
Strudel.
Rehbraten mit Salat.
Chocolade-Torte.

9.

Hirn-Klößchen-Suppe.
Gefüllte Kalbsbrust.
Rindfleisch mit Senfsauce und kaltem Meerrettig.
Gefülltes Kraut mit kleinen Bratwürsten.
Zungen-Ragout mit gebähten Brod-Schnittchen garnirt.
Bechamelle-Auflauf.
Schweinebraten mit Salat.
Torten.

10.

Reis-Suppe mit Jus.
Kalbsbriese in saurer Gelee.
Gebratenes Rindfleisch auf englische Art mit Sauce, ausgestochenen Kartoffeln und süßen und sauren Gurken.
Carviol mit dürrer Zunge, Blaukraut mit Schweinscotelettes.
Hühner-Ragout mit Butterteig-Kranz.
Brand-Pudding mit Weincreme.
Enten-Braten mit Birn-Compot.
Torten.

11.

Jus-Suppe mit Leberklößen und gebähten Schnitten.
Fleisch-Pastete.
Rindfleisch mit Sardellensauce und eingemachten Gurken.
Gebratenes Rindfleisch mit Macaroni und Sauce.
Spargel mit Cotelettes.
Ragout von Briesen und Kalbsohren mit Morcheln garnirt.
Gans-Braten mit Salat.
Creme, Torten.

12.

Lebersuppe mit gebackenen Erbsen von gebrühtem Teig.
Gerollter Schinken mit Butter.
Lendenbraten mit gerösteten Kartoffeln und Sauce.
Wirsing mit Cotelettes.
Reis-Pudding mit Vanille-Sauce.
Hühner-Braten mit Aepfel-Compot.
Fruchttorte von Butterteig.

13.

Nudelsuppe mit Jus.
Kartoffel-Pastetchen.
Rindfleisch mit warmem Meerrettig und Gurken-Salat.
Winterkohl mit Kastanien und Leberwürsten als Beilage.
Kalbsfricandeau als Ragout.
Süße Omeletts mit Aprikosen-Marmelade.
Rehbraten mit Salat.

14.

Grüne Erbsensuppe mit ausgestochenen Pfannkuchen.
Schellfisch mit kleinen Kartoffeln und zerlassener Butter.
Rindfleisch mit Gurkensauce und gelben Rüben-Salat.
Bohnen mit Bratwürsten.
Strudel.
Kapaunen-Braten mit Salat.
Gefrornes.

15.

Wildpret-Suppe.
Sardellen-Brödchen.
Rindfleisch mit Kartoffel-Salat und Sardellen.
Spinat mit gefülltem Pfannkuchen.
Reis-Auflauf mit gedämpften Aepfeln.
Enten-Braten mit Quitten-Compot.
Schwarze Brod-Torte.

16.

Sago-Suppe.
Häring in kalter Sauce mit Capern garnirt.
Rindfleisch mit 3 Gemüsen garnirt und Sauce.
Erdkohlraben mit Schweinefleischwurst und englisches Tauben-Ragout mit Champignon.
Schwarzbrod-Pudding mit Kirschensauce.
Hasenbraten mit italienischem Salat.
Torten, Confect.

17.

Französische Suppe.
Blaugesottener Hecht mit Kartoffeln und zerlassener Butter.
Rindfleisch mit Sauce und eingemachten sauren Johannisbeeren.
Weinkraut mit Frankfurter Bratwürsten.
Kalbsbrust-Roulade in Ragout.
Hirschbraten mit Salat.
Vanille-Creme.

18.

Endivien-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce und Macaroni.
Gelbe Rüben mit gebackenen Kalbsfüßen.
Hühner-Braten mit Kirschen-Compot.
Saure Rahm-Strudel.

19.

Suppe mit Butterbisquit.
Rindfleisch mit Kräuter-Sauce.
Pflückerbsen mit Schnee-Pfannkuchen.
Enten-Braten mit Salat.
Reis-Pudding mit Chocolade-Sauce.

20.

Sauerampfer-Suppe.
Rindfleisch mit Sellerie-Salat.
Eingesetztes Kartoffel-Gemüse mit Bratwürsten.
Regenwürmer.

21.

Jus-Suppe mit Eierkäse und gebähten Schnitten.
Rindfleisch mit gelben Rüben-Salat.
Schwarz-Wurzeln mit Hirnpasteten.
Hasen-Ragout.

22.

Suppe mit Speckklößen.
Rindfleisch mit Gurkensauce und Senf.
Weißes Kraut-Gemüse mit Schweinscotelettes.
Fricandeau mit Trüffeln.

23.

Legirte Reissuppe mit Parmesankäse.
Rindfleisch mit Kartoffelsauce und rothen Rüben.
Wirsing mit Croket.
Süße Pfannkuchen.

24.

Sago-Suppe mit Jus.
Rindfleisch mit Spätzchen und Sauce.
Gefülltes Kraut mit Schinken.
Süße Omeletts.

25.

Schwarze Brodsuppe mit Eiern.
Rindfleisch mit Bohnensalat und Sauce.
Weiße Rüben mit Hammel-Cotelettes.
Saure Rahm-Mehlspeise.

26.

Schildkröt-Suppe.
Rindfleisch mit Kartoffel-Salat und Sardellensauce.
Salatgemüse mit gebackener Leber.
Raumel-Mehlspeise.

27.

Jus-Suppe mit gebackenen Fleischklößchen.
Rindfleisch mit kleinen Rettig und warmer Sauce.
Nudelgemüse mit einer alten Henne.
Zwetschenkuchen von mürbem Teig.

28.

Sauerampfer-Suppe.
Rindfleisch mit süßen Gurken und Kräutersauce.
Kohl mit Kastanien und Leberwürsten.
Hammelsbraten mit Salat.

29.

Legirte Reissuppe.
Rindfleisch mit Senfsauce und Gurkensalat.
Kartoffelgemüse mit Hammelscotelettes.
Schinkennudeln.

30.

Panadel-Suppe.
Rindfleisch mit Häringssauce und gerösteten Kartoffeln.
Spargel mit Omeletts und Schinken.
Sauerampfer-Puree mit Kalbscotelettes.

31.

Erbsensuppe mit Reis.
Beitzfleisch mit Klößen.

Spinat mit Nierenschnitten.
Hühner-Braten mit Salat.

32.

Einlauf-Suppe.
Rindfleisch mit Zwiebelsauce.
Gehackter Wirsing mit gebratenen Tauben.
Wildpret-Ragout.

33.

Geriebene Suppe.
Rindfleisch mit Senfsauce und Kartoffeln.
Bohnen mit gebratenen Feldhühnern.
Spritzen-Gebackenes.

34.

Kartoffel-Suppe mit geschnittenen Pfannkuchen.
Rindfleisch mit Carviolsalat und Sauce.
Eingesetztes Hechtkraut mit Lerchen.
Bries-Pudding mit Sauce.

35.

Gersten-Suppe.
Rindfleisch mit Kartoffel-Salat und Meerrettig.
Kohl mit Leberwürsten.
Hammelsbraten mit Salat.

36.

Pfannkuchen-Suppe.
Rindfleisch mit sauren eingemachten Johannisbeeren.
Weinkraut mit gebratenen Wachteln.
Kleine Dampfnudeln mit Vanille-Sauce.

37.

Durchgetriebene Kalbfleischsuppe mit Brodschnittchen.
Rindfleisch mit eingemachten Gurken.
Erdkohlraben mit Schweineknöchlein.
Hasenbraten mit Salat.

38.

Suppe mit Spätzchen.
Rindfleisch mit Kartoffel-Salat.
Kohlraben mit gebackener Leber.
Rahm-Auflauf.

39.

Gersten-Suppe.
Rindfleisch mit Wirsing.
Chocolade-Auflauf.

40.

Schwarze Brod-Suppe mit Bratwürsten.
Rindfleisch mit Spätzchen und Sauce.
Hühner-Braten mit Quitten-Compot.

41.

Suppe mit Gries-Spätzchen.
Rindfleisch mit geriebenem Rettig-Salat.
Bohnen mit Bratwürsten.

42.

Leber-Suppe.
Rindfleisch mit rothen Rüben und Sauce.
Wirsing mit Hasen-Braten.

43.

Kartoffel-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce und Carviolsalat.
Wirsing mit Nierenschnitten.

44.

Wirsing-Suppe.
Rindfleisch mit Senfgurken und Sauce.
Weißes Kraut mit Schweinscotelettes.

Speise-Zettel an Fasttagen.

1.

Froschschenkel-Suppe.
Lachs mit Butter.
Eingesetztes Sauerkraut mit Schnecken.
Karpfen in Petersiliensauce.
Macaroni im Form mit Parmesankäse.
Gebratener Hecht mit Sauce und Kartoffeln.
Chocolade-Creme.
Torten.

2.

Schnecken-Suppe.
Forellen mit kleinen Kartoffeln.
Gefüllter Wirsing mit Fisch-Cotelettes.
Frosch-Ragout mit Butterteig.
Reis-Pudding mit Vanille-Sauce und Arac angebrennt.
Gebratene Karpfen mit Salat.
Torten.

3.

Jus-Suppe von Fischen mit Spätzchen.
Aal in saurer Gelee.
Schellfisch mit Kartoffeln und zerlassener Butter.
Eingesetztes Hechtkraut mit gebackenen Karpfen.
Reis-Auflauf mit Aepfeln.
Blaugesottene Forellen mit Salat.

4.

Fisch-Suppe mit Klößchen.
Gebratene Hecht mit Kartoffeln und Sauce.
Weinkraut mit gebackenen Froschschenkeln.
Gebratene Aal mit Citronen.
Strudel.

5.

Chocolade-Suppe.
Gerührte Eier.
Eingesetztes Kartoffelngemüse mit harten Eiern.
Saure Rahm-Mehlspeise.
Gefüllter gebratener Karpfen mit brauner Sauce und Klößchen garnirt.

6.

Eiergersten-Suppe.
Sardellen-Butter mit kleinen Rettig.
Endivien-Gemüse mit gebackenen Forellen.
Reiskrapfen mit Aprikosen-Marmelade.
Gebratene Hecht mit Kartoffeln und Sauce.

7.

Kartoffeln-Suppe.
Macaroni im Form.
Fisch-Ragout mit Butterteig-Schnittchen.
Zwetschen-Kuchen von mürbem Teig.

8.

Linsen-Suppe.
Schwarze Sauce mit verlornen Eiern.
Wirsing mit Schnittchen.
Mandel-Pudding mit Wein-Creme.

9.

Saure Rahm-Suppe.
Linsengemüse mit kleinen Spätzchen.
Hefen-Strudel mit gekochten Birnen-Schnitz.
Backfisch mit Salat.

10.

Panadel-Suppe.
Italienische Macaroni.
Spinat mit gebackenen Froschschenkeln.
Aepfel-Kuchen von Hefenteig.

11.

Erbensuppe mit Reis.
Häring in kalter Sauce.
Spinat mit Pfannkuchen.
Backfisch mit Salat.

12.

Butter=Suppe.
Schwarze Sauce mit verlornen Eiern.
Weiße Rüben mit gebähten Schnitten.
Verlorne Henne.

13.

Saure Rahm=Suppe.
Kartoffeln=Pollend.
Hefenstrudel.
Hecht im Ragout.

14.

Geröstete geriebene Suppe.
Eierspeise im Form.
Bohnen mit Fisch=Cotelettes.
Dampfnudeln in der Kirschensauce mit Weichselcompot.

15.

Erbsensuppe mit Nudeln.
Stockfisch mit Kartoffeln und Erbsen.
Kohl mit gebackenen Karpfen.
Reis=Pudding mit Chocolade=Sauce.

16.

Linsen=Suppe.
Sardellen=Brödchen.
Bohnen mit gebackenen Eiern.
Dampfnudeln mit Vanille=Sauce.

17.

Butter=Suppe.
Eierbecherlein mit Sardellen.

Karviol mit Pfannkuchen.
Gebratener Karpfen mit Kartoffeln.

18.

Froschschenkel-Suppe.
Häring in kalter Sauce.
Erdkohlraben mit gebackenem Hecht.
Schwarze Karpfen mit gebackenen Nudeln.

19.

Erbsen-Suppe mit abgerührten Spätzchen.
Pasteten mit Fisch-Ragout.
Karviol mit gebackenem Aal.
Aepfel Torte von Butterteig.

20.

Mandel-Suppe.
Sauerampfer-Puree mit verlornen Eiern.
Gelbe Rüben mit Schnittchen von gebrühtem Teig.

21.

Wein-Suppe.
Aufgezogene Eierspeise.
Dampfnudeln mit Vanille-Sauce.

22.

Krebs-Suppe mit Erbsenbrühe.
Stockfisch mit Kartoffeln.
Gebackene Nudeln mit Zwetschen-Marmelade.

23.

Sago-Suppe mit Milch.
Hecht-Ragout mit abgerührten Spätzchen.
Kugelhopfen mit Aepfel-Compot.

24.

Durchgetriebene Linsensuppe mit Reis.
Häring mit Butter.
Schwarze Karpfen mit Klößen.

Brunn, Therese

Würzburger Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche praktische Anweisung zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, als: Suppen, Gemü se, Braten, Fische, Ragouts, Saucen, Salate, Milch-, Mehl- und Eierspeisen, Gelees, Kuchen, Pasteten, verschiedene Backwerke, Getränke u.s.w. nebst Speise-Zetteln u. dgl. m. ; für Anfängerinnen, angehende Hausfrauen und Kö

Würzburg 1862